



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Departamento de Estadística y Econometría

TESIS DOCTORAL

Un Método de Text Mining para la
categorización Fuzzy de documentos

Pasquale Pavone



Publicaciones y
Divulgación Científica

AUTOR: Pascuale Pavone

EDITA: Publicaciones y Divulgación Científica. Universidad de Málaga



Esta obra está sujeta a una licencia Creative Commons:

Reconocimiento - No comercial - SinObraDerivada (cc-by-nc-nd):

[Http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es)

Cualquier parte de esta obra se puede reproducir sin autorización
pero con el reconocimiento y atribución de los autores.

No se puede hacer uso comercial de la obra y no se puede alterar, transformar o hacer
obras derivadas.

Esta Tesis Doctoral está depositada en el Repositorio Institucional de la Universidad de
Málaga (RIUMA): riuma.uma.es

Indice

RESUMEN	3
INTRODUZIONE	21
<i>Linguistica Computazionale, Statistica Testuale e Text Mining.</i>	24
<i>Definizioni e concetti generali</i>	29
<i>Struttura del lavoro</i>	31
1. METODOLOGIA E CONTESTO APPLICATIVO	33
1.1 LEXICAL ANALYSIS	33
1.1.1 <i>Lemmatizzazione</i>	36
1.1.2 <i>Modello lessico-testuale</i>	38
1.1.3 <i>Estrazione dell'informazione</i>	42
1.2 CLASSIFICAZIONE AUTOMATICA	43
1.2.1 <i>Analisi delle corrispondenze</i>	44
1.2.2 <i>Tecniche di classificazione automatica</i>	46
1.3 CATEGORIZZAZIONE FUZZY DEI DOCUMENTI	48
1.3.1 <i>Il TFIDF come criterio di misurazione della tassonomia</i>	50
1.3.2 <i>Sistema fuzzy di categorizzazione</i>	51
1.4 SOFTWARE UTILIZZATI	52
1.4.1 <i>TaLTaC 2.10</i>	53
1.4.2 <i>SPAD 5.0</i>	54
1.5 IL SETTORE TURISTICO-GASTRONOMICO ITALIANO	55
1.6 IL CORPUS IN ANALISI - LA CRITICA GASTRONOMICA ITALIANA	57
1.6.1 <i>Gambero Rosso</i>	58
1.6.2 <i>Slow Food</i>	59
2. TRATTAMENTI DI LEXICAL ANALYSIS PER L'ESTRAZIONE DEL LINGUAGGIO TERMINOLOGICO	61
2.1 LEMMATIZZAZIONE E TAGGING GRAMMATICALE DEL VOCABOLARIO	63
2.2 DEFINIZIONE DELLE STRUTTURE SINTATTICHE	68
2.3 REGULAR EXPRESSION	70
2.4 LESSICALIZZAZIONE DEI SINTAGMI NOMINALI RIPETUTI	72
2.5 ESTRAZIONE DELLE FORME SIGNIFICATIVE	75
3. CLUSTER ANALYSIS	77
3.1 ANALISI FATTORIALE	77
3.2 CLUSTER CON 10 FATTORI	80
3.3 CLUSTER CON 2 FATTORI	85
4. TEXT CATEGORIZATION	93
4.1 MATRICE TFIDF	93
4.2 MATRICE FUZZY	96
4.3 CATEGORIZZAZIONE PLURIMA	98
5. CONCLUSIONI	103
5.1 EVOLUZIONI DELL'ANALISI SUL CORPUS DELLA GASTRONOMIA ITALIANA	106
5.2 UNA DIVERSA APPLICAZIONI DEL MODELLO LESSICO-TESTUALE	110

APPENDICE	115
TABELLA A1	DB VOCABOLARIO CON TAG GRAMMATICALE (SOGLIA 50 OCC.)
TABELLA A2	SINTAGMI RICERCATI TRAMITE LA RE (SOGLIA 15 OCC.)
TABELLA A3	SINTAGMI LESSICALIZZATI (SOGLIA 10 OCC.)
TABELLA A4	FORME GRAFICHE SELEZIONATE (SOGLIA 20 OCC.)
TABELLA A5	LESSICO DEL CLUSTER 1/12 – ECCELLENZA E CREATIVITÀ
TABELLA A6	LESSICO CLUSTER 2/12 – CUCINA GIAPPONESE
TABELLA A7	LESSICO CLUSTER 3/12 – CUCINA DI MARE
TABELLA A8	LESSICO CLUSTER 4/12 – CUCINA SICILIANA
TABELLA A9	LESSICO CLUSTER 5/12 – CUCINA ROMANA
TABELLA A10	LESSICO CLUSTER 6/12 – CUCINA SARDA
TABELLA A11	LESSICO CLUSTER 7/12 – CUCINA DI TERRA
TABELLA A12	LESSICO CLUSTER 8/12 – CUCINA DEL TRENTINO
TABELLA A13	LESSICO CLUSTER 9/12 – CUCINA PIEMONTESE
TABELLA A14	LESSICO CLUSTER 10/12 – CUCINA TOSCANA
TABELLA A15	LESSICO CLUSTER 11/12 – CUCINA VENETA
TABELLA A16	LESSICO CLUSTER 12/12 – CUCINA EMILIANA
TABELLA A17	LESSICO CLUSTER 1/4 – ECCELLENZA E CREATIVITÀ
TABELLA A18	LESSICO CLUSTER 2/4 – SAPORI MEDITERRANEI
TABELLA A19	LESSICO CLUSTER 3/4 – TRADIZIONE E TERRITORIO DEL CENTRO-SUD D'ITALIA
TABELLA A20	LESSICO CLUSTER 4/4 – TRADIZIONE E TERRITORIO DEL NORD D'ITALIA
TABELLA A21	MATRICE DEI DOCUMENTI CATEGORIZZATI
TABELLA A22	PIANO DI LAVORO PER LA CATEGORIZZAZIONE MULTIPLA DELLE EMAIL
ALLEGATO 1	- LETTERA DEL PRESIDENTE DEL GOVERNO ITALIANO MATTEO RENZI COME PROPOSTA DI RIFORMA DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE.
BIBLIOGRAFIA	279

Resumen

La creciente cantidad de datos textuales que se producen, almacenan y se difunden, debido al uso masivo e intensivo de los medios informáticos, muy especialmente en la actividad económica e institucional, hace necesario la utilización de métodos y algoritmos con capacidad para tratar y analizar datos lingüísticos que comportan imprecisiones, vaguedad y, en parte, incertidumbre. Consecuentemente, el método que desarrollo en mi tesis se implementa mediante la conjunción de procedimientos de lingüística computacional, análisis estadístico de datos textuales, *text mining* y conjuntos difusos (*fuzzy sets*).

El lenguaje natural es un fenómeno complejo y en constante evolución. El enorme potencial que ofrece la informática ha posibilitado el desarrollo de metodologías, que utilizan herramientas de lingüística computacional y estadística, permiten analizar datos cualitativos de tipo textual.

La Lingüística Computacional es un área de investigación que se sitúa en la frontera entre varias disciplinas: informática, lingüística, ciencia cognitiva y la inteligencia artificial (CHIARI, 2007). La Lingüística Computacional se centra, de hecho, en el desarrollo de formalismos descriptivos del lenguaje natural, de tal manera que se puedan transformar en programas ejecutables por ordenadores. Los problemas que el lingüista computacional enfrenta, como se puede intuir por el nombre de la disciplina, consisten en encontrar un compromiso entre un objeto de estudio en constante evolución (el lenguaje humano) y la capacidad de tratamiento de la máquina, limitado a lo que puede describirse a través de reglas formales.

Los estudios estadísticos sobre datos textuales comienzan a partir de 1935 reconociendo en Zipf y Yule (ZIPF, 1935; YULE, 1944), como unos de los principales precursores del moderno análisis cuantitativo en ámbito

lingüístico. En los últimos 40 años, sin embargo, el enfoque cuantitativo ha sufrido cambios importantes hasta producir el análisis automático de textos y la Estadística Textual (BENZÉCRI, 1981; LEBART y SALEM., 1988; LEBART, et al, 1998; LEBART L., A. SALEM, 1994).

De hecho en el tiempo, los estudios cuantitativos del lenguaje natural han cambiado gradualmente su enfoque, pasando de una lógica de tipo lingüístico, hacia una lógica de tipo lexical, para llegar en los años ochenta y noventa al análisis de tipo textual o finalmente de tipo léxico- textual (BOLASCO, 1999; BOLASCO, 2005).

La "palabra" (o forma gráfica) es la unidad de análisis del texto y convencionalmente se entiende como una cadena de caracteres de un alfabeto delimitada por dos separadores. Sin embargo, dependiendo de los objetivos que impulsan el análisis se puede considerar como unidad de análisis tanto una forma gráfica como un lema o una lexía¹ compleja, capaces de capturar de mejor manera el contenido presente en el texto.

En la Estadística Textual, los análisis sobre las formas gráficas tienen la ventaja de ser independientes del idioma, ya que se privilegian los signos para llegar al sentido. El significado de un término se determina entonces por las palabras que lo rodean (eje sintagmático), pero al mismo tiempo el significado del termino es determinado por las palabras que pueden reemplazarlo en la misma frase (eje pragmático). Por consiguiente, el significado subyacente de un texto se compone del sistema de significados que se obtiene sobre la base de co-ocurrencias en un corpus de datos textuales. El análisis multidimensional de datos, midiendo la similaridad de los perfiles lexicales, permite representar las visualizaciones de los significantes (formas gráficas) en el que el principio de proximidad-similitud permite captar el significado presente dentro del corpus investigado.

¹ La lexía es una unidad significativa del discurso, puede ser constituida por una palabra, lexía simple, o por un grupo de palabras relacionadas semànticamente, lexía compleja.

Hoy en día las soluciones encontradas ya no se basan sólo en las herramientas estadísticas, sino que son el resultado de un enfoque multidisciplinar que combina con igual importancia, herramientas informáticas, estadísticas y lingüísticas, principalmente en el área de investigación conocida en literatura como Text Mining (ZANASI, 2005; BOLASCO, et al., 2005; SULLIVAN, 2001).

El Text Mining (*TM*), es un área de investigación emergente que apunta a la extracción de la información significativa presente en textos escritos en lenguaje natural. Con esto se entiende cualquier aplicación de métodos que analizan automáticamente los datos textuales con el fin de obtener, a partir de fuentes no estructuradas, el conocimiento utilizable. Intrínsecamente interdisciplinario, el *TM* proviene de ámbitos cercanos a él, como el Data Mining y la Lingüística Computacional (FELDMAN, SANGER, 2007; SULLIVAN, 2001). En este contexto, el *TM* se ha convertido en una herramienta indispensable para la extracción de conocimiento significativo desde datos textuales.

La característica de la *TM* es transformar un conjunto de datos textuales, por su naturaleza no estructurados, en un conjunto de datos estructurados colocandolos posteriormente en una base de datos tradicional. Una vez estructurados los datos, por ejemplo, en forma de un database Vocabulario y database Documentos, es posible extraer información cualitativa gracias a índices de la estadística textual, reglas de la lingüística, y herramientas del Data Mining.

El carácter interdisciplinario del *TM* por lo tanto se produce por incorporar el conjunto de técnicas de diferentes campos científicos, como la estadística, la lingüística y los estudios de inteligencia artificial en informática.

Generalmente un trabajo de *TM* incluye los siguientes pasos:

- Fase de pre-procesamiento de textos, que consiste en la obtención de fuentes textuales digitalizadas, en su *tokenización*, para el reconocimiento

de las unidades esenciales de análisis, y en la constitución del document warehouse (almacén de documentos).

- Fase de procesamiento del léxico, que consiste en la identificación de las unidades de análisis lexical y en el reconocimiento de las palabras al que se pueden asignar metainformaciones de tipo gramatical o semántico, además que de tipo probabilístico permitiendo el reconocimiento de las palabras clave.
- Fase concreta de *TM* que puede consistir en uno o más de los siguientes pasos:
 - Information Retrieval, es decir, la recuperación selectiva de información en formato electrónico, donde por información se puede intender: formas gráficas, conceptos, metadatos o una selección de documentos de una base de datos.
 - Categorización automática de documentos para la ulterior recuperación de información
 - Consultas en lenguaje natural, interpretadas por procesos basados en algoritmos de inteligencia artificial.

El *TM* es un instrumento típico de las aplicaciones destinadas a empresas e instituciones (BOLASCO, et al., 2005), que, al tener que interactuar con grandes masas de materiales de texto tienen el problema de seleccionar, dentro de estas enormes fuentes, los datos de interés para extraer información capaz de producir valor. Las operaciones típicas de *TM* son: la categorización de textos, el agrupamiento de texto, extracción de entidad / conceptos, sentiment analysis, document summarization, y entity relation modeling.

Los cuatro campos principales de aplicación de *TM* son:

- La gestión del conocimiento (*KM* –Knowledge Management) y recursos humanos (*RRHH* – Human resources);

- Marketing, desde la gestión de relaciones con los clientes (*CRM* - Customer Relationship Management) hasta el análisis del mercado (*MA* - Market Analysis);
- Tecnología, entendida tanto como monitoreo tecnológico (*TW* - Technology Watch) o como el análisis de patentes (*PA* - Patent Analysis).
- Procesamiento del lenguaje natural (*NLP* - Natural Language Processing).

El uso de técnicas automáticas de análisis del texto es por lo tanto necesario en los casos en que la cantidad de información disponible es tal como para no permitir la resolución manual de los problemas de clasificación y de agrupamiento de los datos. De hecho, los Corpus de documentos disponibles para el análisis de los contenidos son siempre más grandes y a menudo uno de los problemas esenciales suele ser la correcta atribución de uno o más de los temas que identifican el contenido de los diversos textos en análisis. En general, en la ausencia de categorías predefinidas por el investigador, se procede a una agrupación de documentos basados en su similitud máxima, lo que permite identificar a posteriori las tematizaciones prevalentes. En la mayoría de los procedimientos de análisis de datos textuales, una clasificación de este tipo conduce a clases disjuntas de documentos, mientras que los temas a menudo tienen elementos o rasgos semánticos comunes. La primera circunstancia conduce a clasificaciones unívocas, el segundo a las clasificaciones del tipo difuso (ZADEH, 1977; RICOLFI, 1992).

La idea perseguida en este trabajo experimental es hacer una clasificación disjunta de documentos, utilizando la terminología extraída del corpus, para producir, en una segunda etapa, una categorización difusa. Por ello se propone de pasar de una clasificación no supervisado a una multi-clase supervisada.

El corpus elegido para la aplicación del método consta de 3.285 documentos constituidos por los informes de las dos principales guías de restaurantes de Italia: la Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso y la Guida delle Osteried'Italia di Slow Food.

Los informes consisten en breves descripciones de los restaurantes en los que se enumeran las propuestas de platos y vinos, las particularidades del lugar y de la hospitalidad, así como el tipo de servicio ofrecido. La elección del corpus de análisis se basa en el creciente interés hacia la Gastronomía, convertida en los últimos años en un fenómeno social creciente. En ámbito turístico la gastronomía ha perdido el simple valor complementario, dentro de un viaje, desempeñando un papel determinante en la elección de los destinos turísticos (HJALAGER, RICHARDS, 2002).

El turismo, el arte y la cultura se entrelazan cada vez más con la gastronomía (WESTERING, 1999), y en los últimos años, el turismo gastronómico ha aumentado en importancia superando las características de elite y convirtiéndose en un atractivo del viaje turístico (NATILLI, ROMANO, 2009), llegando a ser en muchos casos un recurso fundamental para el desarrollo socio-económico de un territorio (PAOLINI, 2000).

La Gastronomía como pasión elemento de interés (BARR, LEVY, 1984), se observa en una variedad de fuentes: desde las investigaciones publicadas sobre el fenómeno de los "*Foodies*", a los canales temáticos y los programas de televisión específicos cada vez más populares, en revistas como la americana Gastronómica, o desde columnas regulares en los periódicos a las famosas guías de restaurantes (Michelin, Espresso, Gambero Rosso, Slow Food) y desde libros de cocina regional a libros de recetas a menudo bestsellers durante meses en la cima de las listas de ventas.

Por lo tanto, tiene un gran interés el estudio del fenómeno social que representa la Gastronomía, tanto desde un punto de vista histórico (CAPATTI, MONTANARI, 1999; MONTANARI, 1989; SORCINELLI, 1999), sociológico (BARBERIS, 2010) o antropológico (TETI, 1990),

como también desde el punto de vista lingüístico (BECCARIA, 2009), y léxico-textual (BOLASCO M., BOLASCO S., 2004; PAVONE, et al, 2012) por su características de léxico técnico especializado (LUBELLO, 2001; PAVONE, 2010).

Las propuestas formuladas en la tesis son el resultado de la investigación llevada a cabo por mí en los últimos siete años en el Departamento MEMOTEF (Metodi e Modelli per l'Economia, il Territorio e la Finanza) de la Facultad de Economía de la Universidad "La Sapienza" de Roma y en la Scuola Superiore di Studi Universitari Sant'Anna de Pisa en Estadísticas Sociales.

Durante este tiempo, algunas de las cuestiones planteadas en la tesis han sido objeto de publicaciones científicas presentadas en varias conferencias y congresos internacionales sobre los temas de análisis del contenido.

El método expuesto en esta tesis consta de tres etapas:

- *Lexical Analysis*;
- *Cluster Analysis*;
- *Fuzzy Text Categorization*.

Las tres etapas del procedimiento se aplican al corpus analizado, mediante el uso de los programas: TaLTaC2 y SPAD 5.0.

TaLTaC2 se utiliza para la realización de la primera y tercera fases de la estrategia adoptada, osea para el análisis lexical y la categorización difusa de textos, mientras que SPAD 5.0 se utiliza para la cluster analysis.

La primera parte del procedimiento caracterizada por el Análisis lexical está dirigida a la extracción de información significativa del corpus.

Esta parte es de fundamental importancia dentro del trabajo con el fin de obtener, lo mejor posible, unas unidades léxicas semánticamente sin

ambigüedades, capaces de mejorar la clasificación y sobre todo la categorización de los grupos de documentos realizados en las etapas posteriores del procedimiento. En general, en el tratamiento automatizado de tipo lexical el objeto de estudio es el léxico, y todo lo que puede representar la terminología del corpus (BOLASCO, 2013). Para obtener un léxico terminológico se propone como objetivo reconocer y lexicalizar los sintagmas nominales más ocurrentes en el corpus analizado.

El objetivo de esta parte del trabajo es demostrar que en un corpus formado a partir de textos técnicos-especialísticos, la sintagmación (PAVONE, 2010) de las más comunes lexías complejas de tipo nominal permite eliminar la ambigüedad de los objetos y sujetos de los textos, que constituyen el mensaje central transmitido por un enunciado.

Dentro de los textos técnicos-especialísticos se encuentran un gran número de palabras semánticamente ambiguas porque asociadas con diferentes contextos, generando significados diferentes, o diferentes áreas temáticas.

De echo una especial atención se dedica en los estudios lingüísticos al reconocimiento y tokenización de los compuestos idiomáticos y de las colocaciones. Las primeras se definen como una lexía compleja cuyo significado es el resultado de un cálculo no composicional. Es decir, el significado general de la lexía compleja no es la suma de los significados de los componentes individuales (ELIA, 1995). Las colocaciones en cambio se definen como una secuencia de dos o más palabras que se caracterizan por un fuerte lazo de asociación mutua (SINCLAIR, 1991). Dentro de esta última amplia clase de lexías complejas se encuentran, entre otros, los términos técnicos y los nombres propios compuestos. En este sentido, en los textos técnico especializados resulta ser significativa la presencia de lexías complejas.

Los sintagmas nominales representan el conjunto de compuestos idiomáticos, lexías técnicas especialísticas y de lexías complejas de tipo no idiomático. El último grupo está formado por combinaciones de palabras legitimados por los principios generales que rigen la estructura

del sintagma nominal con un significado inmediato obtenido a partir de la composición del significado de las palabras que lo forman (LENCI, et al., 2005).

El reconocimiento automático de estas expresiones promueve la desambiguación de las formas simples que las componen, incluso si no se trata de compuestos idiomáticos o colocaciones. El significado de las palabras puede ser, de hecho, determinado por las formas que las rodean. Por lo tanto limitar los significantes a su contexto, a través del reconocimiento y la lexicalización de sintagmas nominales, aclara el uso efectivo de los sustantivos individuales en el texto.

Normalmente estudios encaminados al reconocimiento de lexías complejas utilizan principalmente un análisis de los segmentos repetidos en el texto. Se procede entonces a una segmentación del corpus en secuencias de 2, 3, ..., q palabras que se repiten varias veces en el texto (SALEM, 1987) dentro de los dos separadores fuerte, osea entre puntuación.

En nuestro caso de estudio, el reconocimiento y la extracción de las lexías complejas se produce a través de la formalización de sus estructuras sintácticas, gracias a la utilización de Expresiones Regulares (de tipo textual) basadas en las metainformaciones gramaticales del vocabulario. Por lo tanto, con el fin de proceder al reconocimiento de sintagmas nominales se necesita previamente proceder con una lematización del vocabulario que permite asignar a las formas gráficas las correspondientes anotaciones gramaticales.

Después de definir la terminología se proceder a la selección de las formas gráficas que mejor pueden representar las relaciones semánticas entre documentos y determinar posteriormente los grupos temáticos.

Generalmente las formas significativas están representadas por palabras clave. En análisis automático de los textos, se entiende como palabra clave

o *keywords*, un término que se selecciona de acuerdo con una función objetivo.

La segunda fase del método consiste en agrupar los documentos en clases (*clusters*) sobre la base de la similitud de la distribución de los términos seleccionados en la primera etapa del procedimiento. Esta fase de clustering sobre la única base de palabras clave constituye una clasificación no supervisada y unívoca de documentos, que refleja la similitud a nivel semántico existente entre los documentos así perfilados. Esta homogeneidad conceptual representará el tema semántico prevalente en cada grupo de documentos, que se resume en una categoría no definida a priori, sino que se obtiene por el análisis.

Con este fin, consideramos una matriz de tipo *Documentos* \times *Palabras Clave* ($n \times p$).

La matriz perfila los distintos documentos con las ocurrencias de los términos que figuran en los mismos. Sometiendo esta matriz a la cadena clásica de análisis estadístico multidimensional, "análisis factorial + cluster analysis", se obtendrá una partición en K grupos de documentos, internamente homogéneos y heterogéneos entre ellos.

Los K grupos de documentos obtenidos representan clases disjuntas y los léxicos asociados a cada grupo definen el campo semántico o "tema" de la clase. El campo semántico, expresión de la homogeneidad de los grupos, se puede visualizar en los planos factoriales a través de la proximidad de las formas que lo constituyen.

La tercera etapa del procedimiento tiene como objetivo hacer una categorización difusa (múltiple) de documentos a partir de la clasificación hard (unívoca y disyuntiva) obtenida por la *cluster analysis*. A diferencia de la lógica disyuntiva en la que un elemento x pertenece ($I(A, x)=1$) o no pertenece ($I(A, x)=0$) a un conjunto A , en la lógica *fuzzy* un elemento x pertenece a un conjunto A con un grado de "pertenencia" comprendido

entre 0 y 1. Este grado de pertenencia denominado "membership" $m(A, \kappa)$ es una generalización de la función indicatriz $I(a, \kappa)$:

$$0 \leq m(A, \kappa) \leq 1$$

Con grado de pertenencia se entiende el grado de certeza con el que el elemento κ cumple la propiedad A .

El criterio utilizado para obtener la clasificación múltiple se basa en el cálculo del índice TFIDF (SALTON, 1989).

El TFIDF (en adelante TI) asigna un peso a las palabras considerando no sólo la importancia relativa de una forma gráfica en un documento, sino también por su poder de discriminación con respecto a todo el corpus (BALBI, MISURACA, 2005).

El TI es un índice típico del Information Retrieval y comúnmente se utiliza para ordenar según una medida de relevancia los documentos recuperados en base a una query (consulta), como ocurre generalmente en los motores de búsqueda en la web.

El TI atribuye un peso a cada palabra del vocabulario en función de su frecuencia en los documentos asignando una mayor importancia si esta frecuencia se concentra sólo en unos pocos documentos.

Para nuestro propósito, se consideran los K diccionarios temáticos derivados por la *cluster analysis*, como tantas queries textuales con la cual calcular el TI para cada documento. Los valores de TI serán los elementos internos de una matriz Documentos x Queries ($D \times Q$)

De esta manera, los valores de TI , calculados para cada query en cada documento, permiten medir la pertinencia de un documento con respecto a los K diccionarios temáticos. Por ejemplo, ordenando los documentos sobre el valor decreciente de TI de la primera query, tendremos una clasificación de pertenencia sobre la misma query.

Para obtener el valor *fuzzy* de pertenencia del i -ésimo documento respecto a la j -ésima query (tema) se deben relativizar los valores de TI en

comparación con las puntuaciones totales de los k documento. Es decir, el grado de pertenencia del documento con respecto a cada query será dada por el cociente entre el valor de $TI_{(ij)}$ y la suma de TI referidos al mismo documento:

$$F_{ij} = TI_{(ij)} / \sum_{j=1}^K TI_{(ij)}$$

La nueva matriz $D \times Q$ contendrá entonces los valores de pertenencia difusa de los documentos a los temas representados por los léxicos definidos con las queries textuales.

El primer paso del procedimiento aplicado al corpus de la Gastronomía es estructurar la información textual del corpus en una Base de Datos *Vocabulario* y una Base de Datos *Documentos* que definen respectivamente el contexto léxico y el ámbito textual del estudio.

Por lo tanto se procede a importar el corpus en una sesión de trabajo de TaLTaC2. Después de una primera etapa de normalización de las lexías, el corpus en análisis resulta formado por 32.467 palabras diferentes para un total de 682.971 ocurrencias totales.

En cuanto a la elección de la lematización de las formas del vocabulario se decidió realizar un etiquetado gramatical fuera de contexto, mediante el uso de recursos lingüísticos presentes en el programa TaLTaC2. Seguidamente se procede a la verificación de todas las posibles Expresiones Regulares (*RE*) que forman el modelo final para la extracción de los sintagmas nominales.

Una vez validadas todas las *RE* se ha creado una meta-query que ha permitido el reconocimiento de un total de 62.641 entidades (lexías complejas) para un total de 155.747 ocurrencias redundantes.

La meta-query ha buscado las secuencias de palabras etiquetadas gramaticalmente en el DB Vocabulario (Tabla A1 en el apéndice) reconstruyendo las estructuras sintácticas previamente definidas.

Las secuencias reconocidas por *RE* se seleccionan en función de sus ocurrencias en el texto y son reconocidas como entradas del vocabulario a través del proceso de lexicalización. El modelo de sintagmación produce de esta manera un recurso a través de la lexicalización de los sintagmas nominales con al menos 5 ocurrencias. Se identifican de esta forma 2.892 sintagmas nominales para un total de 37.979 ocurrencias. Cada sintagma se ha convertido, de esta manera, en una nueva entrada del vocabulario.

El vocabulario ha aumentado de 32.467 palabras (antes de lexicalización) a 35.263 formas gráficas. El aumento de las unidades en análisis resulta ser el factor que constituye la desambiguación de los términos y la variedad de los significantes.

En la última fase de análisis lexical, se seleccionan las formas significativas, en términos de contenido, con el fin de representar lo mejor posible, en la siguiente análisis factorial, las relaciones semánticas entre los documentos que permiten determinar los grupos temáticos.

En el caso específico la selección de términos significativos se produjo exclusivamente en función de las características gramaticales de las formas del vocabulario. Esta elección está determinada principalmente por el hecho de que el corpus analizado es de tipo sectorial y se caracteriza por una fuerte presencia de términos técnicos, exclusivos del sector. Además el modelo léxico-textual adoptado nos permitió extraer la terminología característica del corpus privada de ambigüedad semántica. Este aspecto

ayuda a reducir el ruido de fondo en las siguientes fases de clasificación y categorización de los documentos.

Por otra parte, los documentos del corpus se caracterizan por ser unos textos breves en los que se describen, casi como una lista, las virtudes y defectos de los objetos que califican (platos o ambientes) diferentes restaurantes. Por estas razones, se decidió seleccionar como formas significativas directamente todos los sustantivos (simples y complejos) y adjetivos del vocabulario con al menos 5 ocurrencias.

Se identifican, por lo tanto, 8.911 formas gráficas, de los cuales 2.892 sintagmas nominales, para un total de 245.221 ocurrencias.

Después de seleccionar las formas gráficas clave, ha sido posible generar con el software TaLTaC2 una matriz dispersa formada en línea por 3.285 documentos y en columna por la 8.911 formas seleccionadas. La matriz se analiza con el software SPAD sometiéndola a un análisis factorial de correspondencias y una cluster analysis.

A través de análisis de correspondencias el complejo espacio multidimensional de las variables se reduce a unos pocos factores principales que permiten representar, sobre planos factoriales, las relaciones entre los elementos de la matriz de datos. El análisis de correspondencias produce la mejor representación simultánea de los puntos de los perfiles de línea (vs perfiles de columna) en cada uno de sus ejes y en cada plano factorial (BOLASCO, 2013).

Sobre la base de las correlaciones entre los documentos y las palabras explicadas por los diferentes ejes factoriales, se efectúa una cluster analysis para definir los grupos de documentos.

Para realizar la cluster analysis se utiliza el método de clasificación jerárquica (Procedimiento RECIP en SPAD) siguiendo el criterio de agregación de Ward.

Se han realizado por lo tanto dos pruebas de agrupación significativamente diferentes entre ellas. Las diferentes clasificaciones se obtienen a través de la modificación de algunos parámetros de trabajo. Inicialmente se lleva a cabo una cluster analysis utilizando una agregación sobre la base de los diez primeros factores, con el fin de obtener unos grupos que representen de una manera más detallada los diferentes puntos de vista del fenómeno en el análisis. Posteriormente se ha realizado una cluster analysis utilizando una agregación sobre los dos primeros factores, con el fin de tener una simplificación de los grupos en base a los dos principales aspectos o puntos de vista del fenómeno.

En el primer caso se obtienen 12 grupos de documentos y a partir de la lectura de los léxicos que caracterizan a los distintos grupos, se identifica una representación muy detallada de la gastronomía italiana. Se denotan en particular tres categorías principales representadas por los clusters referidos respectivamente a: *Excelencia y Cocina Creativa*, *Cocina de Mar*, *Cocina de Tierra*, que resaltan en particular el contraste clásico entre la cocina creativa de los chefs y la cocina más sencilla hecha con materias primas del mar o de la tierra, sin que se puedan definir los elementos geográficos específicos como en el caso de los demás grupos.

De hecho, todos los demás clusters representan las especificidades regionales del universo gastronómico italiano, descritas por las dos guías en el análisis, en el que el aporte de Slow Food es muy relevante por la importancia dada por esta guía gastronómica a los productos y platos típicos locales, como la clave del éxito de la cocina italiana.

Además de éstas especificidades puramente italianas emerge el pequeño grupo representado por la cocina japonesa que, de una manera tal vez elitaria, se ha creado un espacio digno de nota en las principales guías de restaurantes italianas.

En claro contraste respecto al ejemplo anterior, usando sólo los dos primeros factores para la agrupación de los restaurantes, se obtiene como resultado la formación de 4 grupos de documentos, más equilibrados en

términos de tamaño y con temáticas más genéricas, capaces de absorber en su interior todos los grupos del ejemplo anterior.

Se confirma el grupo principal formado por la *Excelencia y Creatividad*, ampliado a algunos elementos adyacentes, incluyendo el muy pequeño grupo de la cocina japonesa. Se amplía considerablemente el grupo anterior de Cocina de Mar, hasta convertirse en representante de la *Cocina de Sabores Mediterráneos*, incorporando en sí toda la terminología de la cocina mediterránea que caracteriza la oferta gastronómica de las regiones costeras y de las islas. Por último, la categoría Cocina de Tierra absorbe dentro de sí todos los anteriores grupos locales, separándose en dos macros grupos representativos de la gastronomía de la *Tradición y Territorio del Sur de Italia* y la cocina de la *Tradición y el Territorio del Norte de Italia*.

A partir de los diccionarios semánticos que caracterizan cada grupo de documentos definidos con la *cluster analysis*, en la tercera etapa del procedimiento, se reclasifican los documentos de manera múltiple. Por lo tanto se asumen los cuatro diccionarios temáticos como queries textuales y se calcula el valor de *TI* en cada documento del Corpus con respecto a las diferentes queries.

Los valores de *TI* calculados representan, por lo tanto, los elementos internos de la matriz *Documentos* \times *Queries* (3285×4). Cada valor de *TI* corresponde a un grado de relevancia de un documento con respecto a cada tema. Para obtener el valor *fuzzy* de pertenencia del *i-esimos* documento respecto a la *j-esimas query* (temática) se relativizan los valores de *TI* en comparación con las puntuaciones totales para el documento.

De esta manera se obtiene una nueva matriz $D \times Q$ que contiene los valores de pertenencia difusa de los documentos a los temas.

Una vez identificados los grados de pertenencia de cada restaurante respecto a cada tipología, se procede a la categorización múltiple de documentos. Suponiendo entonces una equidistribución de las temáticas

dentro de los documentos, convencionalmente se le asigna la categoría de pertenencia a un tema cada vez que el grado de pertenencia supera el nivel de equidistribución, que en el caso en análisis de las 4 categorías es igual a 0,25.

A modo de conclusión, el método de *TM* propuesto permite obtener una clasificación supervisada difusa de los documentos a partir de una clasificación disjunta no supervisada obtenida a partir de una selección apropiada de la terminología.

La identificación de las formas nominales complejas no ambigua permite superar los límites representados por la dificultad en acceder al contenido semántico presente en las diferentes estructuras del texto. La desambiguación de los terminos incorpora al sistema para la extracción de información, en primer lugar, y a la clasificación y la categorización, después, de una inteligencia lingüística adecuada, capaz de filtrar la información útil respecto al ruido de fondo.

En el caso específico del corpus en análisis sobre restaurantes italianos ha sido posible identificar las diferentes tipologías de restauración. Estas tipologías pueden representar diferentes niveles de especificidad del fenómeno complejo analizado, gracias a la correlación estadística entre las palabras de los documentos y en función del nivel de complejidad seleccionada para la agrupación de los mismos.

Estudiando bajo un perfil estadístico el lenguaje de la crítica gastronómica y las tipologías de restaurantes italianos, ha sido posible poner en relieve la enorme variedad de repertorios regionales/locales, incluyendo las influencias extranjeras llegada del mundo globalizado, como el ejemplo de la cocina japones, que representan la gran diversidad del patrimonio culinario de los restaurantes italianos.

Tratando de resumir en unas pocas macro tipologías, hemos simplificado posteriormente la complejidad de los clusters e identificado unas temáticas

muy polarizadas. Las cuatro tipologías obtenidas de manera no supervisada: *La Excelencia y la Creatividad*, *los Sabores Mediterráneos*, *Tradición y Territorio del Sur de Italia* y *de la Tradición y el Territorio del Norte de Italia*, muestran con bastante fuerza, por un lado, la dicotomía entre el norte y el sur de Italia y por otra parte la dualidad entre la Creatividad y la Tradición. Estas categorías resultantes del análisis demuestran la realidad representada por la crítica gastronómica a través de las descripciones de los restaurantes, analizados como unidades textuales individuales.

Aunque con la agrupación se puedan identificar las categorías semánticas no definidas de antemano, en la realidad puede ser conveniente llegar a una categorización matizada y múltiple de documentos. En cualquier campo de análisis, los diferentes textos objeto de estudio puede tener características comunes entre ellos.

La oferta de los restaurantes es a menudo una mezcla de elementos para los cuales una categorización difusa es más apropiada que una clasificación unívoca y determinista.

Por esta razón los documentos son reclasificados sobre la base de las categorías identificadas.

La multicategorización actúa principalmente en los elementos de frontera del clustering disyuntivo y el caso de estudio de las críticas de los restaurantes es especialmente adecuado para entender el problema.

La categorización difusa hace que la oferta del restaurante sea de esta forma más manejable y útil para los usuarios finales.

Introduzione

La crescente e continua produzione e diffusione di dati testuali digitali oltre che gli sviluppi tecnologici dell'informatica hanno permesso lo sviluppo di metodologie e algoritmi per l'acquisizione, classificazione e gestione automatica di grandi basi di dati non strutturati di tipo testuale.

L'utilizzo di tecniche automatiche di analisi del testo si rende quindi necessario nei casi in cui la quantità di informazione disponibile è tale da non permettere la risoluzione manuale dei problemi di classificazione e *clustering* dei dati. Infatti i *Corpus* di documenti disponibili per l'analisi del contenuto sono sempre di maggiori dimensioni e spesso uno dei problemi essenziali risulta essere la corretta attribuzione di una o più categorie tematiche che individuino il contenuto dei diversi testi in analisi. Generalmente in assenza di categorie predefinite dal ricercatore, si procede ad una clusterizzazione dei documenti in base alla loro massima similarità, permettendo in questo modo di individuare a posteriori le tematizzazioni prevalenti. Nella maggior parte delle procedure di analisi dei dati testuali, una classificazione di questo tipo porta a classi disgiunte di documenti, mentre i temi spesso hanno elementi o tratti semantici in comune (ad esempio, la politica ha termini in comune all'economia, la gastronomia ha elementi in comune con i prodotti dell'agricoltura e così via). La prima circostanza porta a classificazioni univoche, la seconda a classificazioni di tipo fuzzy (ZADEH, 1977; RICOLFI, 1992).

L'idea seguita in questo lavoro sperimentale è quella effettuare una classificazione disgiunta dei testi, utilizzando il linguaggio terminologico estratto dal corpus in analisi, per produrre, in una seconda fase, una categorizzazione fuzzy. Si propone quindi il passaggio da un clustering non supervisionato ad un assegnazione multi-class supervisionata.

Il corpus scelto per lo svolgimento del lavoro è costituito da 3.285 recensioni provenienti dalle due maggiori guide gastronomiche italiane: la Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso e la Guida delle Osterie d'Italia di Slow Food. Le recensioni consistono in brevi schede di descrizione dei ristoranti in cui vengono elencati i piatti e i vini proposti, le particolarità del luogo e dell'accoglienza, oltre che il tipo di servizio offerto. La scelta del corpus da analizzare è avvenuta sulla base del crescente interesse verso il Gusto e la Gastronomia², divenuti nel corso degli ultimi anni un fenomeno sociale sempre più di massa. In ambito turistico la gastronomia sta perdendo il semplice valore complementare all'interno di un viaggio e acquisendo un ruolo di primo piano nella scelta delle destinazioni turistiche (HJALAGER, RICHARDS, 2002).

Il turismo, l'arte e la cultura s'intrecciano sempre più con la gastronomia (WESTERING, 1999) e nel corso degli ultimi anni il turismo enogastronomico è aumentato in importanza superando le caratteristiche di nicchia e divenendo un vero e proprio sottoinsieme del viaggio turistico (NATILLI, ROMANO, 2009) trasformandosi in molti casi una risorsa per lo sviluppo socio-economico di un territorio (PAOLINI, 2000).

Il cibo come passione di massa (BARR, LEVY, 1984), è testimoniato in varie fonti: dalle ricerche pubblicate sul fenomeno dei "Foodies"³, ai canali tv specifici sul tema ai programmi televisivi sempre più seguiti

² «La gastronomia è la scienza multidisciplinare che coinvolge e interseca tutte le conoscenze relative al cibo in quanto elemento materiale - in ogni sua fase - e in quanto elemento culturale, trasformato, secondo tradizione o no, scambiato in maniera equa oppure no, raccontato o analizzato in maniera più o meno scientifica, scelto. Un'accezione così ampia si rende necessaria, vista la complessità e il crescente susseguirsi delle trasformazioni in corso a partire dalla metà del 20° sec., anche alla luce della storia stessa della gastronomia. Le abitudini alimentari degli uomini e i metodi produttivi sono profondamente mutati, mentre la rete dei commerci mondiali e la sua velocizzazione hanno fatto sì che questi cambiamenti coinvolgessero in pratica tutti i popoli del mondo pur caratterizzati dalle loro diversità culturali e gastronomiche» (PETRINI, 2007).

³ Sebbene il termine Foodies sia stato coniato dalla rivista Harpers and Queen (WATSON, et al., 2008) sono stati Barr e Levy a metterlo in risalto proponendo una loro descrizione: "A Foodie is a person who is very very very interested in food. Foodies are the ones talking about food in any gathering – salivating over restaurants, recipes, radicchio. They don't think they are being trivial – Foodies consider food to be an art, on a level with painting or drama." (BARR, LEVY, 1984).

come ad esempio il popolare Masterchef, a riviste specialistiche come l'americana Gastronomica, da rubriche periodiche su quotidiani alle notissime Guide di ristoranti (Michelin, Espresso, Gambero Rosso, Slow Food), dai libri sulle cucine regionali fino ai ricettari, spesso *bestsellers* per molti mesi ai vertici delle classifiche.

Si ha pertanto un grande interesse a studiare il fenomeno sociale rappresentato dalla Gastronomia, oltre che da un punto di vista storico (CAPATTI, MONTANARI, 1999; MONTANARI, 1989; SORCINELLI, 1999), sociologico (BARBERIS, 2010) o antropologico (TETI, 1990), anche dal punto di vista linguistico (BECCARIA, 2009), e lessico-testuale (BOLASCO, BOLASCO, 2004; PAVONE, et al., 2012) per le sue caratteristiche di lessico tecnico-specialistico (LUBELLO, 2001; PAVONE, 2010).

Il lavoro esposto è il frutto delle ricerche da me svolte negli ultimi sette anni presso il Dipartimento MEMOTEF (Metodi e Modelli per L'Economia il Territorio e la Finanza)⁴ della Facoltà di Economia dell'Università "La Sapienza" di Roma e presso la Scuola Superiore di Studi Universitari S. Anna di Pisa in Statistica Sociale.

Durante questo periodo alcuni degli argomenti qui esposti sono stati pubblicati in diverse conferenze internazionali sui temi dell'analisi del contenuto.

⁴ Già Dipartimento di Studi Geoeconomici Linguistici Statistici Storici per l'Analisi Regionale.

Linguistica Computazionale, Statistica Testuale e Text Mining.

Il linguaggio naturale è un fenomeno complesso in continua evoluzione. Le enormi potenzialità offerte dallo sviluppo dell'informatica ha dato il via allo sviluppo di metodologie che utilizzando strumenti propri della linguistica computazionale e della statistica permettendo di analizzare i dati qualitativi di tipo testuale.

La *Linguistica Computazionale* è un'area di ricerca che si pone al confine di numerosi settori disciplinari: informatica, linguistica, scienze cognitive e intelligenza artificiale (CHIARI, 2007). In particolare, l'Informatica ha sempre costituito il nucleo tecnologico di questa disciplina. La Linguistica Computazionale (LC) si concentra, infatti, sullo sviluppo di formalismi descrittivi del funzionamento del linguaggio naturale, tali che si possano trasformare in programmi eseguibili dai computer. I problemi che il linguista computazionale affronta, come si può intuire dal nome stesso della disciplina, consistono nel trovare una mediazione fra un oggetto di studio in costante evoluzione (il linguaggio umano) e le capacità di comprensione della macchina, limitate a quanto può essere descritto tramite regole formali. La possibilità quindi di costruire macchine che producano comportamenti linguistici è basato sulla presenza di un *modello*, un quadro astratto e formale che contempli in dettaglio tutte le possibilità dell'interazione. Il compito principale della LC è pertanto quello di definire i modelli che permettano ad una macchina di governare circoscritte pratiche linguistiche, come ad esempio: attribuire ad una parola la sua categoria grammaticale, individuare una lessia complessa, trovare un traduttore in una lingua straniera etc.. Per poter generare uno di questi *output*, la macchina deve quindi analizzare un *input*, quindi un dato ad essa fornito, mediante un modello caratterizzato da una serie di algoritmi. L'algoritmo è definito come una serie finita di procedimenti e operazioni per risolvere un problema, e può essere costituito da insiemi di regole deterministiche, ma anche da insiemi di procedure basate sulla

probabilità. Per la determinazione di un algoritmo in un modello linguistico, le regole possono essere viste come la descrizione di una pratica linguistica. La descrizione di tali pratiche può avere diverse implicazioni. Una regola linguistica può infatti essere vista come l'effetto di una regola grammaticale, non sempre rispecchiata nel comportamento linguistico degli individui. Allo stesso modo una regola linguistica può rappresentare una semplice regolarità, ovvero una tendenza che preferisce determinate soluzioni rispetto ad altre meno frequenti. In questo senso la regola è rappresentabile mediante strumenti statistici o probabilistici. Nel primo dei due casi descritti si avrà un modello linguistico definito come *rule-based*, ovvero basato su regole. Mentre nel secondo caso si avrà un modello linguistico di tipo statistico.

Gli studi statistici sui dati testuali hanno origine a partire dal 1935 riconoscendo in Zipf e Yule (ZIPF, 1935; YULE, 1944) alcuni fra i principali precursori della moderna analisi quantitativa in ambito linguistico. Nel corso degli ultimi 40 anni però l'approccio quantitativo ha subito dei forti cambiamenti strettamente legati, anche in questo caso, all'evoluzione dell'informatica, fino a produrre l'analisi automatica dei testi e la *Statistica Testuale* (BENZECRI, 1981; LEBART, SALEM, 1988; LEBART, et al., 1998; LEBART, SALEM, 1994).

Di fatto nel corso del tempo, gli studi quantitativi intorno alla lingua hanno cambiato progressivamente il loro obiettivo, spostandolo da una logica di tipo *linguistico*, ad una di tipo *lessicale*, per approdare negli anni Ottanta e Novanta ad analisi di tipo *testuale* o infine *lessico-testuale* (BOLASCO, 1999; BOLASCO, 2005). Gli studi statistici in linguistica hanno avuto ai loro inizi il fine di codificare alcune regolarità della lingua (HERDAN, 1964), ma presto si arrivò alla conclusione che la lingua come oggetto in sé, non aveva una definizione utile per poter spingere la ricerca avanti in tal senso. Infatti la dimensione illimitata e teorica della lingua non permette di associare alle parole una qualche frequenza statistico-probabilistica. Quest'ultimo aspetto è invece misurabile su raccolte di

testi, intesi come parti di lessici. Convenzionalmente si definisce “parola” (o forma grafica) una *catena di caratteri di un alfabeto delimitata da due separatori* e si individua in essa l’unità di analisi del testo. Ad ogni modo a seconda degli obiettivi tale unità di analisi può essere considerata tanto una forma grafica quanto un lemma, o un’unità mista, in grado di catturare al meglio il contenuto presente nel testo.

Nella *Statistica Testuale*, le analisi sulle forme grafiche hanno il vantaggio di essere indipendenti dalla lingua, in quanto vengono privilegiati i segni per arrivare al senso. Il senso di un termine è quindi determinato dalle parole che lo circondano, (asse sintagmatico), ma allo stesso tempo tale determinazione può avvenire dalle parole che possono sostituirli nella stessa frase (asse pragmatico). Il senso sottostante un testo è pertanto costituito dal sistema di significati che si ottiene sulla base delle co-occorrenze nell’intero corpus di dati testuali. L’analisi multidimensionale dei dati, che misurando la similarità dei profili lessicali produce rappresentazioni contestuali dell’informazione testuale, riesce a rappresentare delle visualizzazioni di significanti (forme grafiche) in cui il principio di vicinanza-somiglianza permette di cogliere l’accezione interna al corpus investigato.

Oggi le soluzioni trovate non si fondano più soltanto su strumenti statistici, ma sono il frutto di una stretta multidisciplinarietà che associa a questi, con uguale importanza, strumenti informatici e linguistici, principalmente nell’area di ricerca nota in letteratura con il termine di *Text Mining* (ZANASI, 2005; BOLASCO, et al., 2005; SULLIVAN, 2001).

Il *Text Mining (TM)*, è un’area di ricerca emergente volta all’estrazione di informazione significativa presente in testi scritti in linguaggio naturale. Con questo termine si intende ogni processo di applicazione di metodi che analizzano in maniera automatica dati testuali allo scopo di creare, a partire da fonti non strutturate, conoscenza utilizzabile. Intrinsecamente interdisciplinare, il *TM* deriva dagli ambiti ad esso più vicini, quali il *Data Mining* e la Linguistica Computazionale (FELDMAN, SANGER, 2007;

SULLIVAN, 2001). In questo contesto il *TM* è divenuto uno strumento indispensabile per l'estrazione di conoscenza significativa dai dati testuali.

La caratteristica del *TM* è quella di trasformare un insieme di dati testuali, per loro natura non strutturati, in un insieme di dati strutturati e collocarli successivamente in un database tradizionale. Una volta strutturati i dati ad esempio in forma di *database Vocabolario* o *database Testi*, è possibile mediante le regole della linguistica, gli indici della statistica testuale e gli strumenti del Data Mining, estrarre informazione qualitativa dal database. L'interdisciplinarietà del *TM* è data pertanto dall'inglobare l'insieme di tecniche provenienti dai diversi ambiti scientifici, come la statistica, la linguistica e gli studi sull'intelligenza artificiale nell'informatica.

Generalmente una filiera di lavoro di *TM* prevede i seguenti passaggi:

- Fase di *pre-processing* dei testi, che consiste nel reperimento delle fonti testuali digitalizzate, nella loro tokenizzazione, per il riconoscimento delle unità d'analisi essenziali, e nella costituzione del *document warehouse*.
- Fase di *Lexical processing*, consistente nell'individuazione delle unità di analisi lessicali e nel riconoscimento dei vocaboli a cui è possibile attribuire metainformazioni di tipo grammaticale o semantico, ma anche di tipo probabilistico riuscendo a distinguere fra essi le parole chiave, ovvero i termini significativi o peculiari.
- Fase di *TM* vero e proprio che consiste in uno o più dei seguenti passaggi:
 - *Information retrieval*, ovvero il recupero mirato dell'informazione in formato elettronico, dove per informazioni di volta in volta si può intendere le forme grafiche, i concetti, i metadati, i documenti presenti in un database.
 - Categorizzazione automatica di documenti per il recupero ulteriore d'informazione

- Interrogazioni in linguaggio naturale, interpretato dai processi basati anche su algoritmi di intelligenza artificiale.

Il *TM* è uno strumento tipico di applicazioni rivolte alle aziende e istituzioni (BOLASCO, et al., 2005), le quali, dovendo interagire con enormi masse di materiali testuali hanno il problema di selezionare, all'interno di queste fonti smisurate, i dati di loro interesse per estrarre informazione capace di produrre valore. Operazioni tipiche del *TM* sono la categorizzazione di testi, *text clustering*, estrazione di entità/concetti, *sentiment analysis*, *document summarization*, ed *entity relation modeling*.

Le quattro principali tipologie di applicazione del *TM* sono:

- gestione della conoscenza (KM – *Knowledge Management*) e risorse umane (HR – *Human Resources*);
- marketing, spaziando dalla gestione delle relazioni con il cliente (CRM – *Customer Relationship Management*) fino all'analisi del mercato (MA – *Market Analysis*);
- tecnologia, intesa sia come monitoraggio tecnologico (TW – *Technology Watch*) che come analisi dei brevetti (PA – *Patent Analysis*).
- trattamento del linguaggio naturale (NLP – *Natural Language Processing*).

Definizioni e concetti generali

Nel seguente paragrafo verranno introdotte alcune definizioni e concetti generali utili per la miglior comprensione del testo della tesi.

Un *Corpus* (termine Latino, plur. *Corpora*) è, da un punto di vista propriamente linguistico, un “campione di una lingua preso in esame nella descrizione di una lingua” (DE MAURO, 1999-2007). Comunemente nell’ambito della Statistica Testuale si intende per *Corpus* una collezione di *testi* selezionati e organizzati in modo da facilitarne l’analisi. In questo modo un corpus alla pari di un database è analizzabile in differenti modi a seconda dei propri obbiettivi. Un corpus può essere quindi una raccolta di: opere di uno o più scrittori; lettere di una corrispondenza; atti giudiziari; risposte aperte ad indagini esplorative; etc. Un testo può dunque essere generato sia da scritti che dalla trascrizione orale di discorsi e nell’ambito di ricerca che stiamo esponendo un testo rappresenta l’elemento base di una delle tante possibili partizioni di un corpus (BOLASCO, 1999) mentre il *discorso* è l’insieme delle frasi, o *frammenti*, componenti i testi. Quando si analizza un corpus, e quindi i testi che lo compongono, è possibile estrarre, mediante l’analisi svolta, i contenuti presenti nei discorsi del corpus. Il contenuto di un discorso è l’espressione di un *contesto*, ovvero dell’universo concettuale di riferimento e con il termine *contesto locale* si indica un determinato insieme di parole adiacenti al termine prefissato che funge da *pivot*.

Un sub-testo a differenza del testo è la partizione del corpus avvenuta in base a una sua caratteristica categoriale. Ad esempio un corpus formato dalla collezione completa di diverse annate di una testata giornalistica, ha come testi i singoli articoli, mentre le variabili categoriali di ciascun articolo come ad esempio il mese, l’anno o l’autore, permettono di costruire dei raggruppamenti di articoli in subtesti.

Riepilogando, il corpus è una collezione di testi, il testo è una raccolta di frammenti e i frammenti sono un insieme di parole che definiscono un

contesto d'interesse. Il conteggio del numero di volte che una forma grafica ricorre in un testo si definisce *occorrenza*, pertanto il numero totale delle occorrenze determina la *dimensione* (N) di un corpus, intesa come estensione della collezione dei testi. L'insieme di forme grafiche diverse ricorrenti in un testo invece individua il *vocabolario* del corpus. In questa lista a ciascuna entrata del vocabolario corrisponde il rispettivo numero di occorrenze. Il numero di parole diverse in un testo definisce l'ampiezza del vocabolario (V).

Fino a questo momento abbiamo considerato la forma grafica come l'unità dell'analisi lessicale, ma allo stesso modo possiamo per diversi motivi, considerare il *lemma* come unità d'analisi e quindi come entrata del vocabolario. Il lemma va inteso come la forma canonica con cui una parola è presente in un testo. Ad esempio le occorrenze <scrive> e <scriveva> individuano due forme grafiche differenti appartenenti allo stesso lemma, il verbo <scrivere>.

Da un punto di vista statistico si può definire a questo punto il corpus come il *collettivo*, l'occorrenza come il dato statistico rilevato, la parola come forma linguistica diventa la modalità del carattere statistico “*variabile linguistica*”. Misurando per ciascuna forma il numero di occorrenze all'interno di un corpus, la distribuzione statistica della variabile linguistica si concretizza nella lista di frequenza delle diverse forme, che è chiamata *vocabolario* (BOLASCO, 1999).

Struttura del lavoro

La strategia esposta è costituita da tre fasi fondamentali per il raggiungimento dell'obiettivo:

- *Lexical Analysis*;
- *Cluster Analysis*;
- *Fuzzy Text Categorization*

Il lavoro è suddiviso in cinque capitoli:

Nel primo vengono accennate brevemente le metodologie utilizzate e il modello proposto per il trattamento del testo finalizzato all'estrazione di un lessico terminologico e le procedure per il passaggio dalla cluster analysis alla categorizzazione multiclasse di tipo fuzzy. Inoltre viene fatta una descrizione dei software utilizzati, del settore enogastronomico italiano e quindi del corpus scelto per l'analisi.

Nel secondo capitolo viene esposta la prima parte dell'applicazione della procedura al corpus in analisi, ovvero l'estrazione del lessico terminologico attraverso una fase di analisi lessicale e la definizione di un modello lessico-testuale. Vengono dettagliati i trattamenti del testo e gli algoritmi finalizzati alla disambiguazione dei termini con il fine di individuare la terminologia presente in un corpus tecnico specialistico come quello in analisi. Quindi, dopo aver definito le caratteristiche strutturali del corpus viene eseguita la lemmatizzazione delle forme grafiche, il riconoscimento e lessicalizzazione dei sintagmi nominali⁵ ripetuti nel testo attraverso delle Espressioni Regolari, e l'estrazione delle forme significative del corpus.

⁵ Un sintagma è, in linguistica strutturale (SAUSSURE, 1916), un'unità (di proporzioni variabili) della struttura sintattica di un enunciato. È costituito da una combinazione di (due o più) elementi che formano un'unità costruita intorno a un nucleo (denominato testa del sintagma) e dotata di comportamento sintattico unitario.

Nel terzo capitolo il lessico terminologico estratto viene usato come generatore di una classificazione disgiunta. Si genera quindi una matrice *Documenti* \times *Forme* da sottoporre alla Cluster Analysis, vengono definiti i gruppi di documenti sulla base delle tipologie della ristorazione rappresentata dai lessici tematici.

Nel quarto capitolo si procede alla categorizzazione di tipo fuzzy (sfumata) dei documenti attraverso il calcolo per ciascun documento del TFIDF, utilizzando come queries testuali i lessici tematici ottenuti dalla Cluster Analysis.

Il quinto capitolo contiene le conclusioni del lavoro e le potenziali evoluzioni strategiche sul corpus in analisi. Inoltre viene esposta la possibile applicazione ad altri ambiti di ricerca.

1. Metodologia e contesto applicativo

In questo capitolo si illustra in maniera sintetica la metodologia utilizzata per la definizione della procedura proposta; i software utilizzati per la sua applicazione; una descrizione del settore turistico-gastronomico in Italia e del corpus in analisi.

L'intero algoritmo proposto mostra come da una classificazione non supervisionata ed univoca si possa arrivare ad una classificazione supervisionata ma non esclusiva di tipo *fuzzy*. Come accennato nell'introduzione l'obiettivo sarà raggiunto attraverso le seguenti tre fasi: *Lexical Analysis per l'estrazione del lessico di interesse*; *Cluster Analysis per la definizione di classi disgiunte di documenti*; *Fuzzy Text Categorization per la misurazione della tassonomia individuata*.

1.1 Lexical Analysis

La prima parte della procedura caratterizzata dalla Lexical Analysis è finalizzata all'estrazione dell'informazione significativa del corpus.

Tale parte risulta essere di fondamentale importanza all'interno del lavoro in modo da poter ottenere delle unità lessicali il più possibile disambiguate semanticamente, in grado di migliorare la classificazione e soprattutto la categorizzazione dei gruppi di documenti eseguite nelle fasi successive della procedura. Generalmente nel trattamento automatico di tipo lessicale l'oggetto di studio è il lessico e tutto ciò che può rappresentare la terminologia del corpus (BOLASCO, 2013). Per ottenere un lessico terminologico si propone di riconoscere e lessicalizzare i sintagmi nominali più occorrenti nel corpus in analisi.

Lo scopo di questa parte del lavoro è quello di dimostrare che in corpora formati da testi tecnico-specialistici la *sintagmazione* (PAVONE, 2010) delle più comuni lessie complesse di tipo nominale permette di disambiguare gli oggetti e soggetti dei testi, che costituiscono l'elemento centrale del messaggio veicolato da un enunciato.

All'interno di testi tecnico-specialistici si ritrovano un numero considerevole di parole semanticamente ambigue in quanto associate a diversi cotesti, generatrici pertanto di diversi significati, o diversi ambiti tematici.

Una particolare attenzione negli studi linguistici viene dedicata al riconoscimento e alla tokenizzazione delle polirematiche e delle collocazioni linguistiche. Le prime sono definite come lessie complesse il cui significato è frutto di un calcolo non compositivo. Ovvero, il senso globale della lessia complessa non è dato dalla somma dei significati delle singole parole componenti (ELIA, 1995). Le collocazioni vengono invece definite come sequenze di due o più parole caratterizzate da un forte legame di associazione reciproca (SINCLAIR, 1991). All'interno di quest'ultima vasta classe di lessie complesse si ritrovano, fra gli altri, i termini tecnici e i nomi propri composti. A riguardo, in linguaggi tecnico-specialistici risulta essere significativa la presenza di lessemi complessi. Tali forme complesse sebbene non siano dotate del sovrappiù semantico rispetto ai loro componenti, come per le polirematiche, si specificano tuttavia in accezioni non comuni, ma tecnico-specialistiche (DE MAURO, 1999-2007).

I sintagmi nominali rappresentano l'insieme delle polirematiche, delle forme tecnico-specialistiche e delle lessie non polirematiche. Quest'ultimo gruppo è formato dalle combinazioni di parole legittimate dai principi generali che regolano la struttura del sintagma nominale con un significato immediatamente ricavabile dalla composizione del significato delle parole che lo formano (LENCI, et al., 2005).

Il riconoscimento automatico di tali espressioni favorisce la disambiguazione delle forme semplici che le compongono, anche se non si tratta di polirematiche o collocazioni. Il senso delle parole può essere infatti determinato dalle forme che le circondano. Pertanto vincolando i significanti al loro contesto, mediante il riconoscimento e la lessicalizzazione dei sintagmi nominali, si chiarisce l'uso effettivo dei singoli sostantivi nel testo.

Normalmente gli studi rivolti al riconoscimento delle lessie complesse utilizzano principalmente un'analisi dei segmenti ripetuti nel testo. Si procede quindi ad una segmentazione del corpus in sequenze di 2, 3, ..., q parole che si ripetono più volte nel testo (SALEM, 1987) all'interno di due separatori forti, ovvero fra caratteri di punteggiatura. Successivamente la selezione delle lessie di interesse può essere eseguita attraverso il confronto con delle liste significative di poliformi o in assenza di tale risorsa utilizzando il calcolo di indici che permettono di mettere in graduatoria l'elenco di segmenti ripetuti in base all'assorbimento delle occorrenze delle parole che compongono la sequenza all'interno delle occorrenze del segmento stesso (MORRONE, 1993).

Nel nostro caso di studio il riconoscimento e l'estrazione delle lessie complesse avviene mediante la formalizzazione delle loro strutture sintattiche, grazie all'utilizzo di Regular Espressions basate sulle meta informazioni grammaticali del vocabolario in analisi. Pertanto per poter procedere al riconoscimento dei sintagmi nominali è necessario previamente procedere ad una lemmatizzazione delle forme del vocabolario che permette di attribuire le corrispettive annotazioni grammaticali.

1.1.1 Lemmatizzazione

La lemmatizzazione consiste nel ricondurre le parole presenti in un testo alla forma canonica della parola presente nel dizionario della lingua (BOLASCO, 1999). Questo procedimento di analisi delle forme grafiche è caratterizzato da due operazioni:

- una prima che consiste nell'attribuire alle parole la propria categoria grammaticale;
- una seconda che riconduce le forme grafiche al loro lemma di appartenenza.

La prima delle due operazioni contribuisce a determinare il significato univoco delle forme, mentre la seconda operazione permette di ridurre le unità lessicali in analisi grazie alla fusione di tutte le forme flesse di uno stesso lemma. Tale fusione, qualora venga applicata indistintamente a tutte le forme presenti nel vocabolario, ha lo svantaggio di far perdere le variazioni di linguaggio che possono risultare semanticamente significative. Tale operazione di fusione dei termini pertanto deve essere eseguita unicamente sulle entrate del vocabolario in analisi, per cui il guadagno in termini di riduzione delle unità di analisi non produca come costo la perdita di specificità di variazioni semantiche significative (BOLASCO, 1995).

Le fusioni sono utili, quindi, quando non incidono sull'articolazione del linguaggio. È preferibile pertanto non fondere parole come Aggettivi e Sostantivi, si pensi al significato semantico differente fra le forme *politiche* e *politico*, mentre risulta meno problematica la fusione fra le diverse flessioni delle forme verbali (BOLASCO, 1996). E' intuitivamente dimostrabile che considerando come unità di analisi esclusivamente il lemma delle parole appartenenti alla classe grammaticale “*verbi*” si ottiene la riduzione rispetto a tutte le singole flessioni di ciascun verbo (ad esempio le occorrenze <può>, <potrete> e <possono> individuano tre forme grafiche distinte, ovvero tre flessioni,

appartenenti ad uno stesso lemma <potere>) senza di fatto creare una perdita di informazione semantica per l'analisi.

L'operazione di annotazione automatica di tipo grammaticale delle forme di un vocabolario è, ad ogni modo, un processo piuttosto complesso per il raggiungimento del quale si possono percorrere al momento due strade alternative: un tagging grammaticale *fuori contesto* e un tagging grammaticale *in contesto*.

La prima delle due modalità consente di effettuare l'annotazione grammaticale delle parole del vocabolario in analisi mediante l'utilizzo di risorse linguistiche. Pertanto si procede ad un confronto fra le parole del vocabolario con un dizionario di riferimento che contenga le informazioni grammaticali "statiche" ovvero indipendenti dal contesto in cui le parole occorrono. In questo modo vengono annotate esclusivamente le parole che presentano una categoria grammaticale univoca e non ambigua. Questa modalità di annotazione restituisce come output un vocabolario annotato grammaticalmente in modo altamente preciso (assenza di falsi positivi) ma con un notevole numero di annotazioni ambigue (presenza di falsi negativi) a causa delle differenti classi grammaticali associabili ad una parola fuori contesto. Per completare il processo di annotazione grammaticale delle forme ambigue è dunque necessario un intervento di annotazione manuale effettuato a seguito di un'analisi delle concordanze sulle parole ambigue.

La seconda modalità percorribile per l'annotazione grammaticale automatica delle parole consiste nel formulare algoritmi che analizzano le forme nel contesto in cui occorrono. Tali algoritmi sono generalmente basati su regole linguistiche e modelli statistico-probabilistici (GRIGOLLI, et al., 1995; SCHMID, 1994; SCHMID, 1995) e sono in grado di attribuire a tutte le entrate del vocabolario una categoria grammaticale "certa", seppur con un margine variabile di errore. L'output per questa seconda modalità di azione restituisce un Vocabolario completamente annotato (assenza di falsi negativi) ma inevitabilmente un

certo numero di forme saranno annotate in maniera errata (presenza di falsi positivi).

All'interno della nostra filiera di lavoro la lemmatizzazione delle forme ha come obiettivo la creazione di meta informazioni grammaticali funzionali alla definizione del modello lessico-testuale per l'estrazione del linguaggio terminologico.

1.1.2 Modello lessico-testuale

Nel precedente paragrafo abbiamo evidenziato che mediante il riconoscimento grammaticale delle forme si ottiene una prima disambiguazione semantica delle forme grafiche omografe ma appartenenti a differenti categorie grammaticali. Ad esempio si pensi alla forma grafica *locale* che possiede due diversi significati a seconda che si tratti di un sostantivo o di un aggettivo.

L'ambiguità semantica delle parole resta invece per le forme omografe appartenenti alla stessa categoria grammaticale ma con più accezioni nel lessico, ovvero con più significati. Tale ambiguità è eliminabile esclusivamente mediante uno studio diretto dei contesti locali. Generalmente tale studio viene effettuato attraverso l'Analisi delle concordanze, ovvero visualizzando i diversi contesti in cui occorre il termine e di volta in volta osservare il significato semantico della forma. Ovviamente tale operazione necessita di un dispendio elevato di lavoro non essendo al momento automatizzabile.

Per riuscire a superare l'ambiguità semantica delle forme grafiche presenti in un testo, viene proposta, in questa fase della procedura, la definizione di un modello lessico-testuale con il fine di riconoscere e lessicalizzare i sintagmi nominali presenti nel corpus (PAVONE, 2010), in modo tale da disambiguare semanticamente i termini di un testo tecnico-specialistico, ottenendo di fatto la terminologia del testo.

Come accennato in precedenza il riconoscimento e l'estrazione dei sintagmi nominali avviene mediante la formalizzazione delle strutture sintattiche che comunemente li rappresentano e attraverso l'utilizzo delle *espressioni regolari*⁶ (*Regular Expressions*) basate sulle meta-informazioni grammaticali del vocabolario in analisi.

Per stabilire quali siano le principali strutture sintattiche in grado di estrarre il maggior numero di sintagmi nominali si è partiti dall'osservazione delle polirematiche nominali presenti nella risorsa linguistica del *Lessico dei Poliformi*. Tale risorsa è costituita dalle multiwords presenti nel dizionario di forme composte (ELIA, 1995) (ELIA, 1996) verificate in termini di occorrenza rispetto al lessico dell'Italiano standard (BOLASCO, MORRONE, 1998).

Si nota così come il 60% dei poliformi nominali, presenti nella risorsa di riferimento, è formato da strutture del tipo <N+A>, e il 32% è invece formato dalla struttura <N+PREP+N>, nello specifico dalla sequenza <N+LEMMA(di)+N>. Il valore aggiunto di quest'ultima struttura è dato dalla preposizione *di*, comprese le forme articolate, che avendo la caratteristica di indicare una proprietà (ROUGET, 2000), introduce il secondo sostantivo aggiungendo un ulteriore significato al sintagma. Questa struttura lega solidamente i due sostantivi riconoscendo in essi la testa e il modificatore, o entrambi teste di un sintagma nominale (SINCLAIR, 1991).

Le restanti strutture nucleo caratterizzanti nomi complessi, sono costituite perlopiù da sequenze del tipo: <N+N> oppure <A+N>.

Tali strutture sono state applicate quindi come queries testuali per l'estrazione di lessie complesse.

⁶ Notazione algebrica che permette di definire in maniera formale e rigorosa dei modelli di stringhe. (LENCI, et al., 2005).

Nella fase di sperimentazione e validazione di tali espressioni regolari (*RE*) si è evidenziato come la struttura:

$$\langle N+LEMMA(di)+N \rangle \quad (1)$$

può essere reiterata nella forma

$$\langle N+LEMMA(di)+N+LEMMA(di)+N \rangle \quad (2)$$

oppure svilupparsi nelle forme

$$\langle \langle N+A \rangle + LEMMA(di) + N \rangle \quad (3)$$

$$\langle N+LEMMA(di) + \langle N+A \rangle \rangle \quad (4)$$

Una volta riconosciuti i sintagmi nominali saranno lessicalizzati in modo da diventare ciascuno un'unica entrata del vocabolario. Nella fase di lessicalizzazione dei sintagmi gli eventuali falsi positivi recuperati con le *RE* saranno automaticamente eliminati e non riconosciuti nel vocabolario. Infatti, nel momento in cui le strutture più lunghe (2), (3) e (4) recuperano espressioni riconosciute e lessicalizzate, la successiva lessicalizzazione delle forme più brevi ottenute dalla (1) determina l'eliminazione automatica dei falsi positivi ottenuti dalla stessa.

Facciamo di seguito alcuni esempi di quanto affermato precedentemente utilizzando alcune lessie proprie del linguaggio specialistico di tipo gastronomico.

Se ad esempio nel testo viene riconosciuta mediante la (2) la lessia <zuppa di frutti di mare> automaticamente non verrà riconosciuta nel vocabolario la lessia vuota di senso <zuppa di frutti> ottenuta mediante la (1), in quanto essa è sempre compresa nella struttura (2). Al contrario rimane come unità d'analisi nel vocabolario la polirematica <frutti di mare> che ha un utilizzo in termini di occorrenze che va oltre la specificazione della zuppa (primo sostantivo).

Allo stesso modo accade che la lessicalizzazione dei sintagmi <insalata di frutti di mare>, ottenuta dalla (2), e <insalata di <frutti esotici>>, ottenuta dalla (4), determina l'eliminazione della lessia vuota <insalata di frutti>, lasciando inalterata la lessicalizzazione delle polirematiche <frutti di mare> e <frutti esotici>.

L'applicazione delle *RE* per il recupero delle forme del tipo <NA> può generare invece un numero consistente di falsi positivi se la *RE* non risulta essere affinata. Il gran numero di falsi positivi è infatti caratterizzato dall'associazione fra un sostantivo e un aggettivo determinativo oppure dalla dissociazione fra genere e numero delle forme componenti il sintagma nominale (*selvatiche ricotta*, *peperoncino tipica*). Per perfezionare le *RE* è possibile limitare le ricerche alle entità che presentino coerenza fra numero e genere degli elementi ricercati, oltre che considerando esclusivamente gli aggettivi qualificativi ed escludendo dalla *RE* tutti gli aggettivi determinativi, ad ogni modo il limite minimo di occorrenze per le lessie recuperate da lessicalizzare resta il fattore principale di esclusione dei falsi positivi. Lessicalizzando infatti esclusivamente le lessie ricorrenti nel testo ed escludendo le forme hapax⁷ o quelle con bassa frequenza, si escludono automaticamente le sequenze accidentali fra sostantivi e nomi che di fatto non costituiscono un sintagma nominale.

Una volta validate nella fase esplorativa dell'analisi le singole *RE* si definisce, un'unica *query* testuale (modello come regola) (BOLASCO, PAVONE, 2010) che raccoglie le singole $f(x)$, costruendo in tal modo il modello nella sua struttura complessiva. Tale dizionario di entità può presentare tuttavia al suo interno alcuni falsi positivi che vengono depurati: prima mediante l'esclusione delle lessie con meno di 5 occorrenze; e successivamente mediante la lessicalizzazione per ordine di

⁷ In linguistica e in filologia, un hapax, dal greco ἥπαξ λεγόμενον (hápax legómenon, "detto una volta sola") è una forma linguistica (parola o espressione), che compare una sola volta nell'ambito di un testo, di un autore o dell'intero sistema letterario di una lingua.

estensione, dalle sequenze più lunghe alle sequenze più brevi, delle entità riconosciute. A questo punto le entità lessicalizzate vengono assunte come dizionario (modello come risorsa disponibile), ottenendo in tal modo il lessico terminologico del testo.

1.1.3 Estrazione dell'informazione

Dopo aver definito la terminologia bisogna procedere alla selezione delle forme grafiche in grado di rappresentare al meglio le relazioni semantiche fra documenti su cui determinare successivamente dei raggruppamenti tematici.

Generalmente le forme significative sono rappresentate dalle *keywords*. Nell'ambito dell'analisi automatica dei testi, si intende come *parola chiave* o *Keyword*, un termine che in un testo viene selezionato secondo una funzione obiettivo. Il complesso di parole chiave di un documento costituisce un lessico particolarmente significativo al fine dell'estrazione di informazione. In base agli indici utilizzati per estrarre le *keywords* si possono ottenere di volta in volta differenti risultati. È possibile infatti estrarre da un testo i differenti tipi di linguaggio: *peculiare*; *specifico* e *rilevante*.

Si dicono *forme peculiari*, per l'intero corpus, le unità che hanno un forte sovra/sotto uso rispetto ad un modello di riferimento. La peculiarità è misurata tramite lo scarto standardizzato della frequenza relativa dell'*i-esima* parola del Corpus rispetto alla frequenza normalizzata della stessa parola nel lessico (risorsa esogena) assunto come modello.

Per l'individuazione del *linguaggio specifico* si procede ad un calcolo di sovra-sotto utilizzo delle parole, ma a differenza del linguaggio peculiare non viene usata una risorsa esogena come modello di riferimento. La selezione delle parole specifiche viene effettuata rispetto alle caratteristiche endogene del corpus in analisi. Si misura quanto una parola

risulti essere caratteristica o specifica di una parte del Corpus rispetto a tutte le altre parti. Dove per parti del Corpus si intendono le modalità di una variabile categoriale associata alla collezione dei testi. Ogni specificità positiva (sovra-utilizzo) di una parola equivale ad un uso superiore a quello “atteso” in una modalità, valutato rispetto al suo impiego medio nelle altre modalità che costituiscono la variabile categoriale. Per fare un esempio, è possibile individuare il linguaggio specifico degli uomini rispetto al linguaggio specifico delle donne, per un corpus in cui sia presente la variabile categoriale *genere*.

Il linguaggio rilevante invece è calcolato a partire dall'indice TFIDF⁸ che permette di selezionare i termini maggiormente discriminanti. L'indice valorizza infatti le forme più frequenti, concentrate solo in pochi documenti.

1.2 Classificazione Automatica

La seconda fase della strategia consiste nel raggruppare i documenti in gruppi o classi (*clusters*) sulla base della similarità della distribuzione dei termini selezionati nella prima fase della procedura. Questa fase di *clustering* sulla sola base di *keywords* costituisce una classificazione non supervisionata e univoca dei documenti, che riflette la similarità a livello semantico esistente tra i documenti così profilati. Tale omogeneità concettuale esplicherà il tema o tratto semantico prevalente in quel gruppo di documenti, riassumibile in una categoria non definita a priori ma ottenuta mediante l'analisi.

⁸ Maggiori dettagli riguardo all'indice TFIDF sono esposti nel paragrafo 1.3.1

A tale scopo si considera una matrice del tipo *Documenti x Keywords* ($n \times p$):

	Keyword 1	...	Keyword j	...	Keyword p
Doc 1	x_{11}	...	x_{1j}	...	x_{1K}
...
Doc i	x_{i1}	...	x_{ij}	...	x_{iK}
...
Doc n	x_{n1}	...	x_{nj}	...	x_{nK}

La matrice profila i diversi documenti da classificare con le occorrenze dei termini rilevanti in essi contenute. Sottoponendo tale matrice alla classica filiera di analisi statistica multidimensionale, “analisi fattoriale + cluster analysis”, si otterrà una partizione in K gruppi di documenti, omogenei al loro interno ed eterogenei fra loro.

I K gruppi di documenti ottenuti rappresentano classi disgiunte e i lessici associati a ciascun gruppo definiscono il campo semantico o “tema” della classe. Il campo semantico, espressione dell’omogeneità dei gruppi, è visualizzabile sul piano fattoriale attraverso la vicinanza delle forme che lo costituiscono.

1.2.1 Analisi delle corrispondenze

L’obiettivo principale delle tecniche fattoriali di analisi multidimensionale consiste nel produrre delle dimensioni (fattori) attraverso le quali semplificare, sintetizzare e rappresentare il fenomeno studiato.

L’analisi delle corrispondenze (BENZECRI, 1973) è la tecnica fattoriale di riferimento per eccellenza per studiare matrici di dati testuali di grandi dimensioni. Gli elementi di riga e di colonna (riducibili statisticamente a modalità di due caratteri) vengono matematicamente formalizzati come vettori e i corrispondenti profili sono rappresentati con dei punti in uno “spazio multidimensionale”, detto spazio ambiente (BOLASCO, 1999).

Questa particolare tecnica permette infatti di estrarre dalla matrice considerata l'informazione utile in termini di similarità fra gli elementi appartenenti a ciascuno degli insiemi di riga e di colonna.

Tutto ciò avviene grazie allo studio della prossimità dei profili delle modalità di riga definiti dal numero di componenti delle modalità dei caratteri di colonna. Quanto detto per i profili riga vale ovviamente per le colonne inducendo ad una completa simmetria fra i due insiemi. Si genera pertanto una strutturazione dei dati in funzione delle caratteristiche reciproche delle due distribuzioni marginali, secondo il modello d'indipendenza⁹. Ad entrambi i profili, si può applicare una riduzione, secondo la logica delle componenti principali (PEARSON, 1901; HOTELLING, 1933) volta a riprodurre le caratteristiche dei profili attraverso un numero ristretto di nuove variabili, scomponendo il fenomeno secondo degli assi strutturali di importanza decrescente. Le componenti principali rappresentano delle variabili inosservabili che consentono di attribuire dei punteggi complessi agli elementi espressi dalle coordinate dei punti sugli assi fattoriali, intesi come *punti di vista* del fenomeno.

Ogni dimensione fattoriale rappresenta un *continuum* lungo il quale si dispongono gli elementi oggetto di studio. Le coordinate dei punti rappresentano delle misure di scarto dal baricentro e quindi

⁹ L'analisi della matrice, effettuata tramite le distribuzioni di frequenze relative, consente di rendere confrontabili le diverse modalità di una stessa variabile. Le prossimità fra i punti nei piani fattoriali saranno interpretate in termini di similarità fra le modalità, ovvero di similitudine fra le distribuzioni parziali di frequenze, a loro associate. La metrica usata per calcolare le distanze tra i profili tiene conto sia della similitudine fra le distribuzioni che dell'importanza di ciascuna delle modalità. Visto che la distanza euclidea come somma dei minimi quadrati dei profili rende conto della similitudine fra due profili, ma non dell'importanza delle singole modalità, si pondera ogni componente della sommatoria con un peso pari all'inverso della massa della modalità corrispondente. Definendo in questo modo una distanza del *chi-quadrato* χ^2 (BOLASCO, 1999). In questo modo nell'analisi multidimensionale dei dati testuali "parole poco frequenti o documenti brevi contribuiscono all'analisi in egual misura rispetto a parole frequenti e documenti lunghi" (BALBI, MISURACA, 2005). La distanza del chi-quadrato viene utilizzata anche perché gode della proprietà di equivalenza distributiva. Grazie a questa proprietà, se si aggregano due colonne con medesimo profilo attribuendo alla colonna risultante la somma delle masse delle colonne originarie, la distanza tra i profili riga risulta invariata.

l'allontanamento da esso intende una diversa e opposta polarizzazione del punto di vista che tale asse fattoriale rappresenta del fenomeno. Queste caratteristiche permettono di interpretare gli assi fattoriali in base ai punti che rappresentano. Più i punti sono distanti dall'origine più sono significativi.

Le dimensioni fattoriali interpretate, sono utilizzabili come nuove variabili di studio. In determinati casi però anche le dimensioni fattoriali non interpretate possono costituire delle variabili di lavoro per successive analisi, come accade per le strategie in cui viene effettuata una Cluster Analysis in sequenza ad un'analisi fattoriale.

Nel nostro caso, viene sottoposta ad analisi delle corrispondenze una matrice del tipo $n \times p$ in cui in riga si hanno i documenti che compongono il corpus e in colonna le parole selezionate con maggior contenuto informativo (*keywords*).

In un'ottica di analisi testuale significa quindi analizzare le relazioni tra le *keywords* nello spazio definito dai documenti (o le relazioni tra documenti nello spazio definito dalle *keywords*). Dal posizionamento delle parole nei sottospazi fattoriali dell'AC è possibile dedurre le relazioni significative fra le unità lessicali. La loro vicinanza su un asse e ancor più su un piano, è funzione dell'associazione delle loro occorrenze nei documenti. Inoltre le parole vicine in un *piano fattoriale* indicheranno una loro co-occorrenza all'interno di determinati documenti. Allo stesso modo documenti vicini sul *piano fattoriale* indicheranno una similitudine in termini del loro lessico.

1.2.2 Tecniche di classificazione automatica

Per quanto riguarda le tecniche di classificazione automatica, occorre sottolineare che non esiste una teoria generale in grado di orientare lo sviluppo di tali metodi. In letteratura è possibile trovare un "arcipelago"

formato da centinaia di tecniche e algoritmi (RICOLFI, 1992) dai confini incerti ciascuno dei quali cerca di superare i limiti delle precedenti formulazioni. L'ambito della Cluster Analysis, oltre alla proposta classica in cui n elementi vengono classificati in K classi disgiunte ed esaustive, qui utilizzata, si è esteso al *clumping* e alle tecniche di *fuzzy clustering* (BEZDEK, 1981; IEZZI, MASTRANGELO, 2014; COPPI, et al., 2006).

Il processo per la messa a punto di una classificazione automatica si compone di vari momenti ciascuno dei quali implica delle scelte, dalle quali dipende il risultato finale. È importante infatti sottolineare che gli algoritmi di classificazione automatica non soddisfano condizioni di “ottimo assoluto” ma forniscono soluzioni con carattere di “ottimi” relativi o “locali” (BOLASCO, 1999).

Le principali fasi di un processo di classificazione automatica sono:

1. l'individuazione della matrice dei dati e delle sue standardizzazioni;
2. la scelta del tipo di misura di diversità da utilizzare per confrontare gli elementi da classificare;
3. la scelta del metodo o algoritmo di classificazione;
4. la valutazione del risultato e l'interpretazione delle caratteristiche della tipologia ottenuta.

Esistono diverse tecniche di classificazione. Le principali possono essere di tipo gerarchico o non gerarchico. I metodi non gerarchici di classificazione utilizzano algoritmi aggregativi, che allocano via via gli elementi da classificare sulla base di nuclei o centri di riferimento scelti casualmente a priori, al fine di produrre una partizione. Si dicono non gerarchici poiché ad ogni passo dell'algoritmo si rimette in discussione la partizione dello *step* precedente. Le classi ottenute ad ogni *step* vengono cancellate e il processo di aggregazione ricomincia assumendo come nuovi centri i baricentri delle classi.

I metodi di classificazione di tipo gerarchico sono più onerosi in termini di calcoli in quanto si basano su matrici di distanze a due a due fra tutti gli

elementi da classificare. Essi presentano il vantaggio di produrre non una sola bensì molteplici partizioni, descritte in un dendrogramma¹⁰. Fra i metodi gerarchici aggregativi il metodo di Ward, fonda il criterio di agglomerazione sul minimo incremento ad ogni step della varianza interna. Esso risulta adatto soprattutto quando le unità sono individuate da coordinate fattoriali.

È noto che la varianza totale di un insieme di unità, si può scomporre nella somma di due quantità: varianza interna (ai cluster) e varianza esterna (tra i *cluster*). Di conseguenza tanto più la varianza nei gruppi (*Inerzia Intra*) è minima tanto più la varianza tra i gruppi (*Inerzia Inter*) è massima. In generale, in assenza di altre ipotesi, si ha interesse ad ottenere la partizione che restituisca il minor numero di gruppi con omogeneità massima.

In tal senso si punta a massimizzare l'indice dato dal rapporto *Inerzia Inter/Inerzia Totale*.

1.3 Categorizzazione fuzzy dei documenti

La terza fase della procedura qui proposta mira a effettuare una categorizzazione *fuzzy* (plurima) dei documenti partendo dalla classificazione *hard* (univoca e disgiuntiva) ottenuta con la cluster analysis.

A differenza della logica disgiuntiva in cui un elemento x appartiene ($I(A, x)=1$) o non appartiene ($I(A, x)=0$) ad un insieme A , nella logica fuzzy un elemento x appartiene a un insieme A con un grado di “verità” compreso tra 0 e 1. Tale grado di appartenenza è denominato “membership” $m(A, x)$ e sostituisce l'indicatore $I(A, x)$:

¹⁰ Nelle tecniche di clustering, il dendrogramma viene utilizzato per fornire una rappresentazione grafica del processo di raggruppamento degli elementi dell'insieme. Sull'asse delle ordinate rappresenta il livello gerarchico di aggregazione.

$$0 \leq m(A, x) \leq 1$$

Con grado di appartenenza si intende quanto è vera una proprietà: questa può essere oltre che vera (= al valore 1) o falsa (= al valore 0), anche sfumata, ovvero pari a un valore intermedio (ZADEH, 1977).

Si può ad esempio sostenere che:

- un neonato è *giovane* di valore 1
- un diciottenne è *giovane* di valore 0,8
- un settantenne è *giovane* di valore 0,10

La teoria degli insiemi fuzzy costituisce un'estensione della teoria classica degli insiemi poiché per essa non valgono i principi aristotelici di non-contraddizione e del terzo escluso¹¹. I sistemi fuzzy permettono quindi di elaborare informazioni qualitative, imprecise, incerte, ambigue e perfino contraddittorie basandosi sulla logica fuzzy in modo particolare per risolvere problemi dove non sia richiesta una precisione elevata (JIMENEZ BERROCAL, 2000).

In questo senso la logica fuzzy è adeguata per descrivere in particolare aspetti semantici. Stabilire un criterio per una riclassificazione fuzzy dei documenti permette di riconoscere nei contenuti di un testo i differenti ambiti semantici trattati e consente una categorizzazione plurima attraverso una misura del grado di appartenenza del documento a ciascuna tipologia.

¹¹ Si ricorda che, dati due insiemi A e !A (non A), il principio di non-contraddizione stabilisce che ogni elemento appartenente all'insieme A non può contemporaneamente appartenere anche a !A. Secondo principio del terzo escluso, d'altro canto, l'unione di un insieme A e del suo complemento !A costituisce l'universo del discorso.

1.3.1 Il TFIDF come criterio di misurazione della tassonomia

Il criterio utilizzato per ottenere la classificazione multipla è basato sul calcolo dell'indice TFIDF (SALTON, 1989).

L'indice TFIDF (nel seguito *TI*) attribuisce un peso alle parole considerando non solo l'importanza relativa di una forma in un documento, ma anche il suo potere di discriminazione rispetto all'intero corpus (BALBI & MISURACA, 2005). Il *TI* è un indice tipico dell'*information retrieval* e comunemente si usa per ordinare secondo una misura di rilevanza i documenti recuperati sulla base di una *query*, come generalmente accade nei motori di ricerca sul web.

Il *TI* attribuisce infatti un peso ad ogni forma del vocabolario sulla base della loro frequenza nei singoli documenti attribuendogli una maggior importanza se tale frequenza è concentrata solo in pochi documenti. L'indice si articola in due componenti:

TF = Term Frequency

IDF = Inverse Document Frequency

$$TF/IDF = tf * \log \frac{N}{n}$$

N = n° di documenti nel corpus

n = n° di documenti che presentano la forma

Per il nostro scopo, si considerano i *K* dizionari tematici derivanti dalla cluster analysis, come altrettante queries testuali rispetto alle quali

calcolare il *TI* per ciascun documento¹². Tali *TI* sono gli elementi interni di una matrice *Documenti x Queries* ($D \times Q$):

	Query 1	...	Query j	...	Query k
Doc 1	TI_{11}	...	TI_{1j}	...	TI_{1K}
...
Doc i	TI_{i1}	...	TI_{ij}	...	TI_{iK}
...
Doc n	TI_{n1}	...	TI_{nj}	...	TI_{nK}

In questo modo i valori dell'indice *TI*, calcolati per ciascuna query su ciascun documento, ci consentono di misurare la pertinenza di un documento rispetto ai *K* dizionari tematici. Ad esempio ordinando i documenti per valore decrescente di *TI* sulla prima query testuale, avremo un ordinamento di pertinenza dei documenti rispetto a tale query.

1.3.2 Sistema fuzzy di categorizzazione

Come visto nel precedente paragrafo, il calcolo del *TI* delle diverse query testuali rispetto a ciascun documento, ci restituisce altrettante graduatorie di valori di rilevanza (*score*) dei documenti rispetto alle query.

¹² In particolare il software Taltac restituisce un valore di *TI* normalizzato in base al frammento e standardizzato rispetto al valore massimo di *TI* di ciascuna query.

La normalizzazione dei valori è necessaria per annullare l'effetto della diversa lunghezza dei frammenti, altrimenti i documenti più lunghi avrebbero maggiore probabilità di essere recuperati rispetto a quelli più corti. L'indice calcolato come appena descritto viene rapportato con la radice quadrata della somma dei TFIDF di tutte le forme che figurano nel frammento, anche quelle non comprese nella query. In questo caso si considera l'effettiva lunghezza totale dei frammenti in termini di forme.

La standardizzazione invece mette in rapporto i valori di *TI* di una query rispetto al valore massimo ottenuto dalla stessa query sul totale dei documenti. In questo modo i *TI* standardizzati avranno dei valori compresi fra 0 e 1. Pertanto i valori standardizzati di differenti query calcolati per uno stesso documento, saranno confrontabili fra loro.

Analogamente a quanto accade facendo delle ricerche sui motori di ricerca nel web, otteniamo un graduatoria di pagine web che rispondono alla *query* testuale di ricerca impostata. In questo modo ordinando i documenti in maniera decrescente di valore *TI* per ciascuna *query*, otterremo differenti graduatorie di pertinenza dei documenti rispetto a ciascuna tematica.

Per ottenere il valore *fuzzy* di appartenenza dell'*i-esimo* documento rispetto alla *j-esima query* (tematica) si dovrà relativizzare i valori di *TI* rispetto al totale degli *K scores* per documento. Ovvero il grado di appartenenza del documento rispetto a ciascuna *query* sarà dato dal rapporto fra il valore $TI_{(ij)}$ e la sommatoria dei *TI* riferiti a tale documento:

$$F_{ij} = TI_{(ij)} / \sum_{j=1}^K TI_{(ij)}$$

La nuova matrice $D \times Q$ conterrà quindi i valori di appartenenza *fuzzy* dei documenti verso le tematiche rappresentate dai lessici definiti con le *query* testuali (Nella nostra applicazione vedi la tabella 10).

1.4 Software utilizzati

Le tre diverse fasi della procedura esposta finora sono applicate al corpus in analisi attraverso l'utilizzo dei software: Taltac 2.10 e SPAD 5.0.

TaLTaC 2.10 viene utilizzato per lo svolgimento della prima e terza fase della strategia adottata, ovvero per la Lexical Analysis e la Text Categorization, mentre SPAD 5.0 è utilizzato per l'elaborazione della Cluster Analysis.

1.4.1 TaLTaC 2.10

TALTAC sta per Trattamento Automatico Lessico-Testuale per l'Analisi del Contenuto (BOLASCO, 2010). Sviluppato fin dal 1999 presso il Dipartimento MEMOTEF dell'Università "La Sapienza" di Roma, è una libreria di programmi che consente il trattamento e l'analisi di un insieme di dati espressi in linguaggio naturale secondo una logica di tipo lessicometrico propria della "Statistica Testuale", finalizzata all'analisi del contenuto di un testo. Tale approccio consente lo studio diretto di dati di natura linguistica mediante un'analisi automatica del testo. È particolarmente indicato per testi di ampie dimensioni, ossia di centinaia o migliaia di pagine. Taltac nato con l'idea non di sostituire il software già sviluppato per l'analisi di dati testuali sia in ambito statistico che linguistico, bensì di realizzare la più elevata integrazione possibile fra diversi livelli di analisi, sia lessicale che testuale. Taltac convoglia in un unico ambiente misurazioni e risorse sia linguistiche, sia statistico-linguistiche ed è aperto all'utilizzo degli altri pacchetti già disponibili per la ricerca scientifica, in particolare quelli tipici dell'approccio lessicometrico (Spad, Lexico, Sphinx, Alceste, Hyperbase) e di quello lessico-grammaticale (Intex). Le diverse funzioni di Taltac costituiscono una preparazione indispensabile del testo per le analisi svolte in una logica di *Text Analysis* o di *Text Mining*. Con esse infatti è possibile svolgere, fra le altre cose, operazioni di trattamento del testo, di ricerca ed estrazione d'informazioni dal testo, nonché annotazioni del lessico e categorizzazione automatica dei documenti.

L'analisi svolta in Taltac permette di selezionare ed estrarre l'informazione più significativa dal corpus oggetto di studio, sia a livello lessicale in termini di tipologie di linguaggio, sia a livello testuale in termini di entità di interesse e strutture linguistiche. È possibile effettuare delle annotazioni di tipo grammaticale e semantico delle forme del

Vocabolario e successivamente di ricercare le relazioni fra tali occorrenze facendo uso di query scritte attraverso delle *espressioni regolari*.

L'informazione estratta può essere quindi esportata in forma di matrici, ovvero di tabelle di frequenza del tipo [parole \times testi] oppure di tabelle sparse del tipo [documenti \times parole selezionate].

1.4.2 SPAD 5.0

Il programma SPAD (Système portable pour l'analyse des données) (LEBART, MORINEAU, 1984), distribuito dal Cisia di Parigi - Centre de statistique et d'informatique appliquées - è stato sviluppato da un gruppo di autori esponenti della scuola francese dell'Analyse des données .

Si tratta di un software statistico modulare in grado di importare matrici di dati sotto forma di Base Spad alla quale è poi possibile applicare un insieme di metodi statistici come: analisi fattoriali, classificazioni, archiviazioni, segmentazioni e analisi testuale.

Nell'approccio di Spad le tecniche di classificazione automatica e quelle fattoriali sono complementari. In primo luogo si effettua un'analisi delle corrispondenze in grado di ridurre il numero delle variabili e condensandole in pochi fattori sintetici. Successivamente sulla base dei fattori così ottenuti si effettua una classificazione automatica dei casi riducendoli a una tipologia dove ciascun tipo è costituito da un insieme di individui molto simili fra di loro rispetto all'insieme delle caratteristiche che formano la tipologia.

1.5 Il settore turistico-gastronomico italiano

Il Turismo è probabilmente il settore che maggiormente è riuscito a limitare i danni della crisi che ha colpito l'economia italiana negli ultimi anni. Sebbene i flussi di domanda interna siano in calo segnando un meno 5% nel 2012, il flusso dei turisti stranieri, che rappresentano il 39% del flusso turistico italiano, rimane stabile segnando incluso degli aumenti (ISNART, 2013).

Bellezze del paesaggio e il desiderio di relax sono le principali motivazioni di scelta delle località turistiche italiane, decisive per un turista su quattro. È quanto emerge dall'indagine diretta ai turisti italiani e stranieri che soggiornano sul territorio italiano, considerando sia coloro che pernottano in strutture ricettive che i vacanzieri delle abitazioni private.

L'Italia si conferma sinonimo di cultura, enogastronomia, shopping e made in Italy: tra le principali attività svolte sul luogo di vacanza, oltre allo sport e alle escursioni vi sono lo shopping (27% dei turisti in generale, 37% di coloro che soggiornano in città), la partecipazione a degustazioni di prodotti tipici locali (22% dei turisti in Italia ed in particolare il 27% di quelli legati al turismo verde), le visite di monumenti e siti archeologici (15% dei turisti, 31% in città), musei e mostre temporanee (14% in generale, 29% in città) e la partecipazione ad eventi, concerti in testa (13% dei turisti, 17% di coloro che soggiornano al mare) (ISNART, 2013).

L'enogastronomia è senza dubbio un aspetto della vita quotidiana del viaggiatore che si colloca trasversalmente rispetto alle tante forme di turismo esistenti, accomunando il turismo per svago a quello per lavoro e contribuendo a consolidare il collegamento tra offerta e domanda turistica.

L'impatto economico generato dalle spese sostenute complessivamente dai turisti italiani e stranieri (considerando sia coloro che pernottano nelle strutture ricettive che i turisti che alloggiano nelle abitazioni private) nel corso della vacanza in Italia è stimato nel 2012 in 72,2 miliardi di euro. Di

questi, quasi il 47% è imputabile al core business del settore, ovvero alle spese sostenute per alloggio e ristorazione (complessivamente 33,6 miliardi), il 18% al settore manifatturiero (12,9 miliardi in spese di abbigliamento, calzature, ecc), il 18% alle attività ricreative, culturali e di intrattenimento (quasi 12,7 miliardi) ed il 14% al settore agroalimentare (10,1 miliardi) (ISNART, 2013).

Un bilancio positivo, quello per i prodotti enogastronomici, legato ad un maggiore ricorso ai soggiorni in abitazioni private (+9% le presenze nel 2012 rispetto al 2008) ma anche all'interesse sempre più vivo da parte dei turisti verso i prodotti enogastronomici locali, degustati sul luogo di vacanza o portati a casa come souvenir.

Considerando esclusivamente il mercato internazionale, l'Italia si conferma una delle destinazioni più richieste dalla clientela dei Tour Operator stranieri insieme a Francia e Spagna, e viene identificata nell'immaginario del turista-medio straniero con il binomio cultura-enogastronomia (secondo il 60%-64% dei Tour Operator internazionali), oltre che per la sua storia (41%) e il patrimonio naturalistico ambientale delle sue località turistiche (29% dei T.O.) (ISNART, 2013).

Sempre più spesso quindi le iniziative di sviluppo ricollegabili al turismo culturale si fondono con elementi della tradizione locale ed enogastronomica. Il turismo enogastronomico identifica il cibo e il vino di una determinata regione come espressione della sua cultura e, quindi, come attrazione turistica. In questo contesto l'enogastronomia diventa un fattore distintivo su cui puntare per differenziarsi dai competitors.

In un'ottica che vede il piacere del viaggio come principale motivazione del turista, l'esperienza del cibo non è un semplice supporto, ma diventa di fondamentale importanza per definirne il grado di soddisfazione e i piatti tipici si convertono in vere e proprie attrazioni turistiche intorno ai quali si creano degli eventi (GISMONDI, 2004).

Numerosi sono i vantaggi che ne conseguono. Dalla salvaguardia delle ricette tradizionali e delle produzioni tipiche che definiscono un'identità locale, alle innumerevoli externalità positive: il cibo infatti rappresenta circa un terzo della spesa complessiva del turista, quindi riuscire ad orientare questa spesa in buona misura verso prodotti locali può generare significativi impatti economici sul territorio.

Infine, i consumi turistici rappresentano un'opportunità per i coltivatori locali per aggiungere valore aggiunto ai loro prodotti agricoli, contribuire a difendere dalle minacce di una crescente globalizzazione alimentare alcune produzioni tipiche, sia agricole che dell'industria di trasformazione e persino fare da volano per una loro distribuzione su vasta scala.

Rilevanti appaiono, di conseguenza, le ricadute sul territorio, che non si limitano all'offerta turistica attraverso la realizzazione ex novo di strutture ricettive di vario livello qualitativo ma anche con il Made in Italy di produzioni di eccellenza, manifestando i propri effetti anche dopo che il turista ha fatto rientro nel proprio ambito di residenza quotidiana, incidendo sulle sue abitudini di consumo e incrementando le esportazioni di tali prodotti.

1.6 Il Corpus in analisi - *La Critica Gastronomica Italiana*

Il corpus di documenti utilizzato per l'applicazione della procedura è costituito da 3.285 recensioni provenienti dalle due principali guide gastronomiche italiane: la *Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso* e la *Guida delle Osterie d'Italia di Slow Food*. Le recensioni consistono in brevi schede di descrizione dei ristoranti in cui vengono elencati i piatti e i vini proposti, le particolarità del luogo e dell'accoglienza, oltre che il tipo di servizio offerto.

Si tratta di due guide gastronomiche abbastanza diverse fra loro.

Il Gambero Rosso punta a selezionare e descrivere i Ristoranti di eccellenza senza però perdere di vista la qualità offerta dalle Trattorie.

Per Slow Food invece la qualità è rappresentata maggiormente dalle piccole realtà culinarie fortemente legate al territorio e con la caratteristica imprescindibile che il prezzo per i clienti non deve in nessun caso superare una certa soglia massima.

Di seguito sono riportate le descrizioni che si possono trovare nelle due pagine web aziendali, sia rispetto alle guide che alle società.

1.6.1 Gambero Rosso

La guida “Ristoranti d'Italia”, giunta nel 2013 alle ventitreesima edizione, descrive l'eccellenza della ristorazione italiana. La guida attribuisce per ogni locale un punteggio da 60 a 100 punti e, per i migliori ristoranti, un numero di 'forchette' comprese tra 1 e 3. Nel 2013, su oltre 2015 esercizi recensiti, 21 sono i ristoranti che conquistano il massimo riconoscimento delle Tre forchette. Per la prima volta, la nuova Guida dei Ristoranti 2013, ha premiato anche birrerie, ristoranti etnici e pizzerie, con una valutazione che va da uno a tre e assegna rispettivamente, boccali, mappamondi e spicchi.

Le recensioni di esercizi testati “sul campo” fra ristoranti, trattorie, wine bar, birrerie e locali etnici, per consentire a persone con ogni budget di trovare l'indirizzo giusto. Che si tratti di cucina tradizionale o innovativa o esotica, minimo comune denominatore è la qualità, valore che rende la Guida un riferimento insostituibile e prezioso tanto per appassionati gourmet quanto per chi ne fa un uso di servizio o ancora per semplici curiosi.

Gambero Rosso è l'azienda leader del settore enogastronomico in Italia ed uno dei riferimenti per gli appassionati di tutto il mondo. Fondata nel 1986 è ritenuta l'azienda più autorevole nel giudizio di qualità, tanto che i

simboli dell'eccellenza del Gambero - i Tre Bicchieri per il vino, le Tre Forchette per i ristoranti, i Tre Chicchi e le Tre Tazzine per i bar e le Tre Foglie per i migliori produttori di olio extravergine - sono diventati un traguardo ambizioso e un punto di riferimento imprescindibile. In poche parole un marchio di garanzia.

Gambero Rosso oltre ad essere un gruppo editoriale multimediale, con le sue guide, il mensile, il settimanale Tre Bicchieri e i programmi di Gambero Rosso Channel (SKY 411), è anche promotore della formazione e della promozione del Made in Italy all'estero.

Propone una grande varietà di corsi sul cibo e sul vino per ogni livello di competenza, sia per semplici amatori che per coloro che vogliono ottenere una specializzazione professionale di alto livello, organizzati nelle Città del gusto di Roma, Napoli, Catania e Palermo (presto anche Milano, Torino ed altre città italiane ed estere).

Organizza Eventi internazionali come il Tre Bicchieri World Tour, il più prestigioso ciclo di eventi dedicato all'eccellenza del vino italiano nel mondo, il Top Italian Wines Road show o Vini d'Italia Tour (Gambero Rosso, 2014).

1.6.2 Slow Food

“Osterie d'Italia” è la guida che, da oltre vent'anni, racconta la ristorazione italiana di tradizione e di territorio nel modo più completo. Nel 2013 sono oltre 1700 i locali recensiti perché custodi e promotori di piatti e materie prime di altissimo valore a un prezzo non superiore a 35 euro (vini esclusi). Oltre alle osterie è possibile trovare gli indirizzi dove vale la pena fermarsi per fare acquisti, per un caffè o un aperitivo. A partire dall'edizione 2014 sono segnalati i locali che hanno un orto di proprietà, quelli che offrono ai loro clienti un menù vegetariano, quelli che aderiscono al progetto Mangiare fuori casa dell'Aic (Associazione Italiana Celiachia).

Cosa è Slow Food?

Slow Food è un'associazione non-profit che conta 100.000 membri in 150 paesi del mondo. Fondata da Carlo Petrini nel 1986, si pone l'obiettivo di promuovere nel mondo il cibo buono, pulito e giusto (PETRINI, 2005).

Buono da mangiare, per le sue qualità organolettiche, ma anche per i valori identitari e affettivi che si porta dietro.

Pulito perché prodotto in modo ecosostenibile e rispettoso dell'ambiente.

Giusto perché conforme all'equità sociale durante la produzione e la commercializzazione.

Per Slow Food bisogna tornare a dare il giusto valore al cibo, rispettando chi lo produce, chi lo mangia, l'ambiente e il palato (PETRINI, 2001).

Quindi Slow Food si impegna per:

- difendere il cibo vero - tutelando i prodotti con i *Presidi Slow Food*, catalogandoli con *l'Arca del Gusto*, vendendoli direttamente da chi li produce nei *Mercati della Terra*.
- promuovere il diritto al piacere: dalla conoscenza, alla socialità, alla convivialità, al piacere. Condividere il cibo favorisce l'incontro, il dialogo e la gioia dello stare insieme. Si organizzano eventi Slow Food periodicamente come: cene, degustazioni o altro, oltre che grandi manifestazioni della rete Slow Food: Cheese, Slow Fish, Salone del Gusto e *Terra Madre* (PETRINI, 2010).
- diffondere la cultura gastronomica: per andare oltre la ricetta, perché dietro un cibo ci sono produttori, territori, emozioni e saperi.
- educare al futuro: il futuro ha bisogno di terreni fertili, specie vegetali e animali, meno sprechi e più biodiversità, meno cemento e più bellezza. Conoscere il cibo che si mangia puoi aiutare il pianeta.

È questo che Slow Food promuove nelle attività con le scuole e le famiglie, e con progetti come gli *Orti in Condotta* e i *1000 orti in Africa*. (Slow Food, 2014)

2. Trattamenti di Lexical Analysis per l'estrazione del linguaggio terminologico

In questo capitolo viene descritta l'intera prima fase della procedura applicata al corpus in analisi. Dopo un accenno alle caratteristiche generali del corpus nei paragrafi successivi verranno trattati separatamente tutti i passaggi del trattamento lessicale proposto di cui abbiamo accennato nei paragrafi 1.1, 1.1.1, 1.1.2 e 1.1.3.

Il primo passo del lavoro descritto consiste nello strutturare l'informazione testuale del corpus nei Data Base Vocabolario e Data Base Documenti che definiscono rispettivamente l'ambito lessicale e l'ambito testuale dello studio. Pertanto si procede ad importare il corpus all'interno di una sessione di lavoro di Taltac2. Dopo una prima fase di normalizzazione delle lessie il corpus in analisi risulta formato da 32.467 parole diverse per un totale di 682.971 occorrenze totali. Nella tabella 1a e nella tabella 1b sono riportati i riepiloghi numerici delle distribuzioni dei documenti delle due guide in base alle classi dei prezzi e delle Regioni italiane:

Tabella 1.a - Distribuzione dei documenti delle diverse Guide per Classi dei prezzi.

Classi Prezzi	Documenti GR	Documenti SF
fino 20€	59	75
21-25€	123	285
26-30€	224	524
31-35€	293	469
40-45€	448	-
50-55€	324	-
60-70€	210	-
71-80€	98	-
81-100€	92	-
oltre 100€	61	-
Totale Documenti	1932	1352

Tabella 1.b - Distribuzione dei documenti delle diverse Guide per Classi per Regioni

Regioni	Documenti GR	Documenti SF
Abruzzo	50	42
Basilicata	26	22
Calabria	39	42
Campania	127	83
Emilia Romagna	144	103
Friuli Venezia Giulia	57	72
Lazio	233	80
Liguria	87	50
Lombardia	234	105
Marche	61	72
Molise	14	9
Piemonte	167	132
Puglia	62	48
Sardegna	50	45
Sicilia	93	87
Toscana	189	126
Trentino Alto Adige	78	59
Umbria	44	38
Valle d'Aosta	20	18
Veneto	157	120
Totale Documenti	1932	1352

Osservando la tabella si evince che le due Guide hanno all'incirca una uguale distribuzione di recensioni rispetto alla variabile regione mentre

per quanto riguarda la variabile prezzo i ristoranti recensiti nella guida Slow Food non superano mai la classe 31-35€, questo avviene proprio perché per definizione le Osterie non possono superare tale limite di prezzo.

2.1 Lemmatizzazione e Tagging Grammaticale del Vocabolario

Per quanto riguarda la scelta della lemmatizzazione delle forme del Vocabolario si è optato per eseguire un *tagging* grammaticale fuori contesto utilizzando le risorse linguistiche presenti nel software Taltac2.

Tabella 2 - Riepilogo delle unità lessicali categorizzate grammaticalmente ordinati per occorrenze decrescenti.

CATEGORIA GRAMMATICALE	Numero di unità lessicali	Occorrenze totali	% delle occorrenze sul totale
J (Ambigui)	8459	205306	30,061
N	6755	146019	21,380
PREP	76	139406	20,412
V	4606	43647	6,391
CONG	35	39346	5,761
DET	9	34176	5,004
A	2360	30118	4,410
NON ANNOTATI	6788	15615	2,286
AVV	407	12268	1,796
NM	2538	11703	1,714
NUM	394	3480	0,510
PRON	26	1615	0,236
ESC	9	267	0,039
O	5	5	0,001
Totale	32467	682971	100,000

Nella tabella 2 è riepilogato il risultato del processo di lemmatizzazione. Le classi grammaticali, frutto della normalizzazione fuori contesto, sono ordinate per numero decrescente di occorrenze totali.

Sono evidenziate nella tabella le classi di forme ambigue, che rappresentano il 30% delle occorrenze totali, e di forme non annotate, ovvero parole che non erano presenti in nessuna lista grammaticale delle risorse linguistiche, che con 6788 unità lessicali rappresentano il 2,2% delle occorrenze totali. In tabella 3 invece è possibile osservare le prime 20 parole non annotate tramite lo strumento di *Tagging Grammaticale* offerto dal software. Si nota che esse rappresentano i termini di origine estera o dialettale tipici della gastronomia, nella quasi totalità dei casi si tratta di sostantivi. Ai fini del nostro lavoro sono stati considerati tutti come sostantivi (N).

Tabella 3 – Elenco delle prime 20 parole non annotate grammaticalmente

Forma grafica	Occ. totali	Forma grafica	Occ totali
tjarin	97	sbrisolona	49
appetizer	96	fassone	49
bonet	95	caramel	48
capesante	91	brûlée	48
paté	78	plin	47
taggiasche	65	wine	46
tempura	61	misticanza	45
capocollo	58	caoda	44
pici	54	muggine	43
parfait	51	cacioricotta	41

Per quanto riguarda le parole ambigue, ovvero le parole per cui non si può definire in maniera esclusiva la categoria grammaticale, in tabella 4 viene riportato il dettaglio delle ambiguità grammaticali in ordine decrescente di numero delle unità lessicali. Si può notare come i primi 4 gruppi di termini ambigui rappresentano oltre il 95% delle parole da dover disambiguare eventualmente con uno studio delle concordanze. È evidente che procedere ad un tale lavoro di disambiguazione sarebbe eccessivamente dispendioso in termini di tempo, facendo venir meno l'aspetto di

automatismo che caratterizza un lavoro di Text Mining. Ricordando al lettore che questa fase di tagging grammaticale è funzionale alla seconda fase del trattamento lessicale in cui si definisce il modello per il recupero dei sintagmi nominali (vedi paragrafo 1.3) in cui le classi grammaticali principali risultano essere i sostantivi e gli aggettivi, si è scelto di utilizzare l'ambiguità delle parole come elemento del modello. Pertanto considerando per il processo di annotazione grammaticale esclusivamente i primi 6 gruppi di parole ambigue evidenziati in grigio nella tabella 4, si è proceduto ad effettuare un'annotazione multipla per i gruppi in cui l'ambiguità fosse relativa sia agli aggettivi che ai sostantivi, associando a ciascuna delle corrispondenti parole contemporaneamente il Tag (N) e (A). Invece le parole ambigue appartenenti al tipo (A+V) sono state annotate esclusivamente come potenziali aggettivi (A) e le parole appartenenti al tipo (N+V) sono state annotate esclusivamente come potenziali sostantivi (N).

Tabella 4 - Dettaglio delle potenziali classi grammaticali delle 8459 parole ambigue

Dettaglio delle ambiguità	Numero di unità lessicali	% cumulata unità lessicali sul totale	Occorrenze totali	% cumulata delle occorrenze sul totale
A+N	2918	34,496	51997	25,33
A+V	2079	59,073	16223	33,23
A+N+V	1588	77,846	32541	49,08
N+V	1477	95,307	32071	64,70
A+AVV+N	43	95,815	1990	65,67
A+AVV+N+V	35	96,229	956	66,13
AVV+CONG	28	96,560	1064	66,65
AVV+N	22	96,820	784	67,03
ESC+N	20	97,056	271	67,17
A+AVV	16	97,246	527	67,42
A+N+PRON	14	97,411	1893	68,35
AVV+PRON	13	97,565	2410	69,52
N+PREP	13	97,718	153	69,59
A+PRON	13	97,872	118	69,65
AVV+PREP	11	98,002	2158	70,70
A+AVV+V	11	98,132	181	70,79
AVV+CONG+N	10	98,250	6440	73,93
AVV+N+PREP	9	98,357	538	74,19
A+AVV+PRON	8	98,451	1431	74,89
N+PRON	7	98,534	5201	77,42
A+AVV+N+PREP	7	98,617	2177	78,48
A+AVV+N+PRON	7	98,700	1186	79,06
DET+PRON	6	98,771	8868	83,38
AVV+N+V	6	98,841	545	83,64
PREP+V	6	98,912	251	83,76
A+AVV+CONG	5	98,972	711	84,11
A+PRON+V	5	99,031	300	84,26
DET+NUM+PRON	4	99,078	6625	87,48
A+N+PRON+V	4	99,125	190	87,58
CONG+PREP	4	99,172	98	87,62
AVV+CONG+PREP	3	99,208	473	87,85
altre combinazioni	67	100,00	24935	100,00

Nella tabella 5 è possibile vedere uno stralcio delle forme del vocabolario annotato. Nella tabella A1 in Appendice, sono riportate tutte le forme del Vocabolario fino a 50 occorrenze.

Tabella 5 - Elenco delle forme del Vocabolario annotate come sostantivi e aggettivi

Forma grafica	Occ.	CAT	CAT AC.	CATSEM
cucina	2836	J	N+V	,N,
vini	2690	N	N	,N,
piatti	2383	J	A+N	,A,,N,
locale	2283	J	A+N	,A,,N,
carta	2219	N	N	,N,
pesce	1606	N	N	,N,
dolci	1550	J	A+N	,A,,N,
patate	1505	N	N	,N,
verdure	1290	N	N	,N,
bonus	1287	N	N	,N,
primi	1268	J	A+N	,A,,N,
secondi	1239	J	A+N+V	,A,,N,
servizio	1183	N	N	,N,
formaggi	1141	N	N	,N,
ricotta	1102	J	A+N+V	,A,,N,
etichette	1095	N	N	,N,
carne	1095	N	N	,N,
stagione	1087	N	N	,N,
salsa	1064	J	A+N	,A,,N,
tradizione	1064	N	N	,N,

Nella colonna CAT sono riportate le annotazioni grammaticali frutto del tagging fuori contesto dove le (J) rappresentano le forme ambigue; nella colonna CAT AC si trovano le classi grammaticali potenziali delle forme ambigue; nella colonna CATSEM si trova l'annotazione fatta sulla base delle scelte precedentemente spiegate. Considerare le ambiguità come elementi del modello, ovvero sfruttare una categorizzazione grammaticale multipla (nei casi <A,N> o comunque *potenziale* (nei casi <N,V> o <A,V>)), non compromette l'obiettivo finale perché tali annotazioni grammaticali sono strumentali per il riconoscimento delle forme complesse di tipo sintagmatico. In questo modo come accennato nel paragrafo 1.1.2, e come vedremo nei successivi paragrafi, i potenziali falsi

positivi sono esclusi dal risultato tramite la lessicalizzazione esclusiva delle lessie ricorrenti nel testo. Escludendo le forme hapax o quelle con bassa frequenza dal processo di lessicalizzazione, si escludono automaticamente le sequenze accidentali che di fatto non costituiscono un sintagma nominale.

2.2 Definizione delle strutture sintattiche

In questa parte esplorativa del lavoro si procede a verificare tutte le possibili RE che formeranno il modello definitivo per l'estrazione dei sintagmi nominali. Ricordiamo innanzitutto che nel paragrafo 1.3 sono state definite alcune strutture sintattiche principali per il recupero dei sintagmi nominali, che riportiamo di seguito:

- | | |
|-----------------------------|-----|
| <N+A> | (1) |
| <A+N> | (2) |
| <N+N> | (3) |
| <N+LEMMA(di)+N> | (4) |
| <N+LEMMA(di)+Toponimi> | (5) |
| <N+LEMMA(di)+N+LEMMA(di)+N> | (6) |
| <<N+A>+LEMMA(di)+N> | (7) |
| <N+LEMMA(di)+<N+A>> | (8) |

Ricordiamo inoltre che nella fase di lemmatizzazione abbiamo annotato come sostantivi (N) e aggettivi (A) anche tutte le forme ambigue o non classificate grammaticalmente, ottenendo in diversi casi una doppia annotazione A e N.

In questa fase esplorativa oltre alle strutture sintattiche precedentemente definite è risultata particolarmente significativa, date le caratteristiche del corpus, la struttura sintagmatica <N+LEMMA(a)+N>. Mediante questa RE si recuperano infatti determinate espressioni tipiche della gastronomia, dove generalmente la preposizione *a* introduce la tipologia di preparazione della pietanza (*patate al forno, baccalà alla livornese*).

Allo stesso modo è emerso che un gran numero di sintagmi nominali contiene al proprio interno un elemento territoriale forte recuperabile attraverso gli aggettivi e sostantivi toponomastici.

Pertanto una RE del tipo <N+LEMMA(di)+Toponimo> permette di recuperare i sintagmi nominali della cucina territoriale come ad esempio: (*cipolle di Tropea, pasta di Gragnano, olive di Gaeta*).

In ultimo in questa fase esplorativa sono state individuate e lessicalizzate delle locuzioni aggettivali e proposizionali tipiche della gastronomia come *fatto in casa, tirato a mano* oppure *a base di*. Le prime due locuzioni sono state lessicalizzate e annotate come aggettivi nel campo CATSEM, mentre la locuzione *a base di* è stata annotata come preposizione riportando nel campo LEMMA la forma preposizionale di riferimento *di*.

Riassumendo, in questa sono state definite le principali strutture sintattiche per il recupero dei sintagmi nominali e sono stati annotati grammaticalmente nel campo CATSEM gli elementi di base per la ricerca delle strutture, ovvero i sostantivi (N), gli aggettivi (A) e le preposizioni *di* e *a* (PREP), includendo per queste ultime anche le forme articolate e complesse (*del, della, a base di, al, agli* etc.).

A questo punto nella fase successiva del modello è possibile procedere all'individuazione dei sintagmi nominali mediante la *meta-query* testuale che unisce in un'unica RE complessa le singole interrogazioni.

2.3 Regular Expression

Una volta validate tutte le singole RE si è creata la *meta-query*¹³ che ha permesso dunque il riconoscimento di un totale di 62.641 entità per un totale di 155.747 occorrenze ridondanti.

La *meta-query* ha ricercato le sequenze delle forme annotate nel campo CATSEM del DB Vocabolario (tabella A1 in appendice) ricostruendo le strutture sintattiche definite precedentemente:

CATSEM(N) CATSEM(A) OR

CATSEM(A) CATSEM(N) OR

CATSEM(N) CATSEM(N) OR

CATSEM(N) CATSEM(PREP) CATSEM(N) OR

CATSEM(N) CATSEM(PREP) CATSEM(N) CATSEM(PREP) CATSEM(N) OR

CATSEM(N) CATSEM(PREP) CATSEM(N) CATSEM(A) OR

CATSEM(N) CATSEM(A) CATSEM(PREP) CATSEM(N) OR

CATSEM(N) CATSEM(PREP) CATSEM(Toponimi)

Dall'osservazione dei sintagmi recuperati nel testo con le RE si evidenzia particolarmente la variabilità linguistica nella gastronomia (tabella A2 in appendice). Risulta interessante infatti osservare le numerose varianti tematiche di singole forme di per sé ambigue.

Ad esempio la forma grafica *salsa* presenta 428 varianti sintagmatiche (s. *verde / agrodolce / peverada / di pomodoro / di fragola / di cioccolato /*

¹³ Per meta-query si intende una *query di queries* che comprende in un'unica espressione testuale (modello come regola) le singole *RE*, costruendo in tal modo il modello nella sua struttura complessiva. Il vocabolario delle entità individuate fornisce occorrenze ridondanti, in quanto ogni *RE* mette in atto un automa a stati finiti che scansiona il testo byte per byte e conta tutte le entità rilevate da ogni singola *query*. Pertanto le entità più corte sono incluse in quelle più lunghe e così via.

d'acciughe / di birra / al limone / di gorgonzola / di cipolle / di caffè / di cachi), il riconoscimento del sintagma nominale di appartenenza permette evidentemente la corretta attribuzione tematica (primo o secondo piatto, a base di carne o di pesce, rispetto al dolce) disambiguando sostantivi non univoci e individuando con chiarezza l'offerta gastronomica.

Allo stesso modo vengono tematicamente disambiguate ad esempio le forme: **crema** con 261 varianti (*c. inglese / bruciata / di patate / catalana / di fagioli / cotta / di zucchine / di limone / di broccoli / di ortiche / di nocciole / alla zucca / d'aglio*); **tortino** con 146 varianti (*t. di cioccolato / di alici / di castagne / d'agnello / di pecorino / di arancia / di cipolle / di papavero / di caffè / di ananas / di cicoria*); **pasta** con 141 varianti (*p. fresca / ripiena / all'uovo / di salame / di pane / frita / di mandorle / kataifi / matta / molle / rustica / al fumo / brisée / allo scoglio*) e **mousse** con 104 varianti (*m. di cioccolato / di baccalà / di fichi / al limone / di trota / di gorgonzola / di fegato / di cavolo / di albicocche / di torrone / di fegato / al tabacco*).

Mediante il riconoscimento di tali espressioni sintagmatiche è possibile pertanto definire una corretta categoria semantica a determinati sostantivi, come nei casi sopra riportati, i quali se osservati singolarmente riescono ad esprimere solamente una preparazione.

La disambiguazione semantica non riguarda solamente classiche parole di per sé incapaci di rappresentare esattamente il significato del cibo descritto, ma coinvolge anche termini che nel linguaggio comune hanno un senso univoco e comunemente inteso. Ad esempio sono state rilevate 191 varianti di ragù (*bianco / di carne / di pesce / di lepre / napoletano / toscano / di verdure / di tonno / di lumache / di gamberi / di cavallo / di broccoli / di seppie / di suino / di triglie*) e 88 varianti di carpaccio¹⁴ (*di tonno / di manzo / di cervo / di bufala / di orata / di gamberi / di carciofi*

¹⁴ Carpaccio, pietanza di carne cruda affettata molto sottile e condita con olio e scaglie di formaggio grana, Dizionario Garzanti, www.garzantilinguistica.it.

/ di noci / di melone). Tali termini posseggono autonomamente un significato, o meglio un'appartenenza tematica, che viene smentita nel loro uso e che si mette in luce solamente se si evidenzia l'eventuale modificatore del sintagma.

2.4 Lessicalizzazione dei sintagmi nominali ripetuti

Le sequenze riconosciute dalla RE sono selezionate in base alla loro ricorrenza nel testo e riconosciute come entrate del vocabolario tramite il processo di lessicalizzazione. Il modello di sintagmazione produce a questo punto una risorsa mediante la lessicalizzazione delle espressioni riconosciute aventi almeno 5 occorrenze. Vengono riconosciuti in questo modo 2.892 sintagmi nominali per un totale di 37.979 occorrenze ognuno dei quali è diventato un'entrata unica del vocabolario con delle occorrenze non ridondanti.

Il vocabolario è così passato da 32.467 entrate (prima della lessicalizzazione) a 35.263 forme. L'aumento delle unità in analisi risulta essere il fattore che costituisce la disambiguazione dei termini e la varietà dei significanti. Si noti come il numero delle entrate del vocabolario lessicalizzato non coincide con la somma delle entrate prima della lessicalizzazione e il numero dei sintagmi, in quanto le occorrenze di alcune forme sono state assorbite per completo all'interno dei sintagmi lessicalizzati.

Nella tabella 6, vengono riportati alcuni risultati della lessicalizzazione, nello specifico riferiti al gruppo sintattico del tipo <N di N> che è costituito da un totale di 952 lessie complesse.

Tabella 6 - Esempi di sintagmi lessicalizzati

<i>carta dei vini</i>	1262	frittura di paranza	54	[...]	[...]
<i>selezione di formaggi</i>	156	<i>parmigiana di melanzane</i>	52	filetto di triglia	10
<i>verdure di stagione</i>	141	<i>tagliata di manzo</i>	51	gallinella di mare	10
<i>fiori di zucca</i>	137	[...]	[...]	marmellata di cipolle	10
frutti di mare	135	tortino di cioccolato	37	<i>vellutata di patate</i>	10
frutti di bosco	135	<i>tagliata di tonno</i>	31	<i>crema di fave</i>	9
<i>piatti della tradizione</i>	127	<i>crosta di pane</i>	31	carpaccio di baccalà	8
<i>gnocchi di patate</i>	105	<i>verdure dell'orto</i>	30	<i>torte di verdure</i>	7
filetto di maiale	93	carpaccio di tonno	24	<i>asparagi di fiume</i>	7
[...]	[...]	tortino di melanzane	18	millefoglie di patate	7
<i>mozzarella di bufala</i>	75	<i>crostata di ricotta</i>	18	<i>crosta di erbe</i>	6
<i>dolci della casa</i>	72	tonno di coniglio	17	millefoglie di melanzane	5
filetto di manzo	71	<i>crema di ricotta</i>	15	asparagi di mare	5
<i>petto d'anatra</i>	65	sella di coniglio	15	caviale di melanzane	5
<i>prodotti del territorio</i>	57	<i>tortino di alici</i>	13	marmellata di pomodori	5
crema di patate	55	<i>fragoline di bosco</i>	13	spaghetti di patate	5

In neretto sono stati evidenziati alcuni sintagmi che maggiormente sottolineano la capacità di disambiguazione ottenuta con il procedimento di sintagmazione. Tale disambiguazione, come precedentemente anticipato, può essere di tipo tematico, come nel caso delle varianti di *tortino*, oltre che rappresentare una vera e propria disambiguazione di significato dei termini, si veda ad esempio *gallinella di mare*¹⁵, *asparagi di mare*¹⁶ e *tonno di coniglio*¹⁷, dotate evidentemente nel loro significato di uno specifico sovrappiù semantico.

Un ulteriore aspetto della capacità di disambiguazione del procedimento svolto emerge osservando l'attitudine dei sostantivi di generare lessie complesse. Infatti considerando solamente i sostantivi con almeno 15

¹⁵ Gallinella di mare o *Chelidonichthys lucernus*, è un pesce teleosteo della famiglia Triglidae.

¹⁶ Asparagi di mare o *Salicornia*, genere di piante erbacee dal fusto carnoso, commestibile, frequenti nei terreni salini (fam. Chenopodiacee).

¹⁷ Il tonno di coniglio è una ricetta tipica del Monferrato (Piemonte). Si chiama in questo modo poiché la carne di coniglio, stando nell'olio per qualche giorno a macerare, diventa tenera come fosse un tonno.

varianti sintagmatiche, si osserva come siano solo 58 sostantivi a generare 1.429 lessie complesse.

Come si è visto la scelta della sintagmazione delle lessie nominali del corpus ha permesso di disambiguare i termini del testo sia rispetto ai temi che rispetto al significato stesso delle parole. Il modello lessico-testuale proposto, ricercando le strutture sintattiche più comuni di rappresentazione dei sintagmi nominali, ha consentito di individuare le polirematiche e le collocazioni presenti nel testo, oltre che delle forme sintagmatiche “semplici”, ovvero non dotate di alcun sovrappiù semantico. Quest’ultimo aspetto non pregiudica l’analisi ma al contrario riesce a far risaltare espressioni tipiche di differenti ambiti lessicali. Il modello risulta solido in termini di selezione di veri positivi ed esclusione di falsi positivi, in quanto si basa sulla validazione (lessicalizzazione) esclusiva delle forme ricorrenti, individuate nelle forme con almeno 5 occorrenze. Ciò non toglie che sarebbe stato possibile, al fine di ottenere una terminologia più estesa, validare anche le lessie complesse aventi come testa del sintagma una forma grafica ricorrente, come abbiamo visto per i casi di *salsa*, *crema*, *tortino*, *pasta*, *mousse* e tanti altri casi presenti nel corpus. Tale operazione non è stata eseguita in quanto l’obiettivo del lavoro è quello di creare dei raggruppamenti semantici di documenti, nella fase successiva, basata sulla copresenza nei testi delle forme terminologiche. Pertanto non sarebbe stato utile a tal fine avere una maggiore quantità di termini lessicalizzati con pochissime occorrenze e nella maggior parte dei casi hapax.

Mediante il processo di sintagmazione si è passati dalle parole alla terminologia, con un notevole incremento qualitativo dell’analisi automatica del testo.

2.5 Estrazione delle forme significative

Nell'ultima fase dell'analisi lessicale svolta, ci occupiamo della selezione delle forme significative in termini di contenuto per poter rappresentare al meglio nella successiva analisi fattoriale le relazioni semantiche fra documenti su cui determinare dei raggruppamenti tematici.

Generalmente, come abbiamo visto nel paragrafo 1.2, si procede ad una selezione di *keywords* individuate a partire da indici statistici di peculiarità, di specificità o di rilevanza.

Nel caso specifico in analisi la selezione dei termini significativi è avvenuta esclusivamente in base alle caratteristiche grammaticali delle forme del vocabolario. Questa scelta è determinata principalmente dal fatto che il corpus analizzato è di tipo specialistico, caratterizzato da una forte presenza di termini tecnici, esclusivi del settore. Inoltre il modello lessico-testuale adottato ci ha permesso di estrarre la terminologia caratteristica del corpus priva quindi di ambiguità semantica. Tale aspetto contribuisce a diminuire il rumore di fondo nelle fasi di classificazione e categorizzazione dei documenti¹⁸.

Inoltre i documenti del corpus si contraddistinguono per essere dei testi brevi in cui vengono descritti, quasi sotto forma di elenco, i pregi e gli eventuali difetti degli oggetti qualificanti (portate o ambienti) i diversi ristoranti. Pertanto si è scelto di selezionare come forme significative

¹⁸ Si può dimostrare che i sintagmi nominali acquisiscono un ruolo differente nella spiegazione degli assi fattoriali rispetto alle forme semplici ambigue che li compongono. Ad esempio forme grafiche come *tortino* e *baccalà*, generano una gran varietà di forme sintagmatiche ognuna delle quali risulta essere tipica di una differente tipologia di ristoranti. Il *baccalà* risulta essere una pietanza specifica dei ristoranti medio alti (*ravioli di baccalà*, *millefoglie di baccalà*, *filetto di baccalà*), fatta eccezione del *baccalà alla livornese* e il *baccalà affumicato*, più tipico delle trattorie. Allo stesso modo si può osservare come il *tortino* sia una portata "salata" all'interno del lessico delle trattorie ed osterie (*tortino di melanzane*, *tortino di carciofi*, *tortino di verdure*, *tortino di alici*). Al contrario sempre il *tortino* entra nel lessico dei ristoranti medio alti come dessert (*tortino di pere*, *tortino di cioccolato*, *tortino di ricotta*) fatta però eccezione del *tortino di baccalà*, sintagma ottenuto proprio dall'unione delle due forme e caratteristico dei ristoranti (PAVONE, 2010).

direttamente tutti i sostantivi (semplici e complessi) e gli aggettivi del vocabolario a soglia di occorrenze pari a 5.

Sono state quindi individuate 8.911 forme grafiche, di cui 2.892 sintagmi, per un totale di 245.221 occorrenze. Nella tabella A4 in appendice sono riportate le forme grafiche selezionate a soglia di 20 occorrenze.

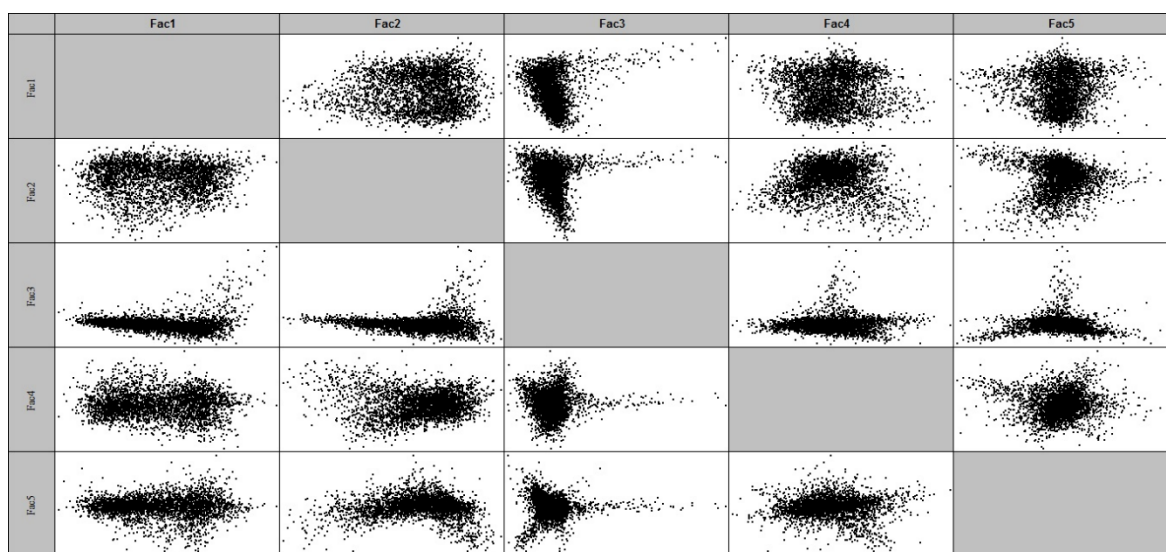
3. Cluster Analysis

Una volta selezionate le forme di contenuto individuate nei sostantivi, nei sintagmi nominali e negli aggettivi, è stato possibile generare con il software Taltac2 una matrice sparsa formata in riga dai 3.285 documenti del corpus e in colonna dalle 8.911 forme selezionate. La matrice è stata quindi analizzata con il software SPAD sottoponendola a un'analisi fattoriale delle corrispondenze e a un processo di Cluster analysis.

3.1 Analisi Fattoriale

Come abbiamo accennato precedentemente attraverso l'Analisi delle Corrispondenze (AC) il complesso spazio multidimensionale delle variabili viene ridotto a pochi fattori principali in grado rappresentare, di volta in volta su dimensioni chiamate assi fattoriali, le relazioni fra gli elementi della matrice dei dati. L'AC produce infatti la miglior rappresentazione simultanea dei punti profili riga (vs profili colonna) in ciascun piano fattoriale, e prima ancora su ciascuno dei suoi assi (BOLASCO, 2013). Nella Figura 1 sono rappresentate le differenti *nuvole dei punti* delle unità lessicali. Ciascun piano rappresenta diversi *punti di vista* del fenomeno complesso analizzato, ottenuti dall'incrocio *a due a due* dei primi 5 assi fattoriali.

Figura 1 - Distribuzione del lessico rispetto ai primi 5 fattori



L'interpretazione degli assi fattoriali può avvenire unicamente visualizzando sui piani, oppure osservando i tabulati, i campi semantici che contribuiscono alla variabilità di ciascun fattore. Infatti, dal posizionamento delle parole nei sottospazi fattoriali è possibile dedurre le relazioni significative fra le unità lessicali: la loro vicinanza sul piano è funzione dell'associazione delle loro occorrenze nei documenti. Ogni rappresentazione dell'insieme dei punti delle righe (documenti) o delle colonne (unità lessicali) della matrice rappresenta una mappa delle relazioni fra di essi.

Nelle figure 2 e 3 sono rappresentate le nuvole dei punti rispettivamente della distribuzione dei documenti e delle parole sui piani fattoriali $f1$ - $f2$. Come abbiamo specificato nel paragrafo 1.2.1. la sovrapposizione grafica dei due piani fattoriali rappresenta la correlazione fra i documenti e il lessico analizzato.

Figura 2 - Distribuzione sul piano fattoriale f1-f2 dei Documenti/Ristoranti

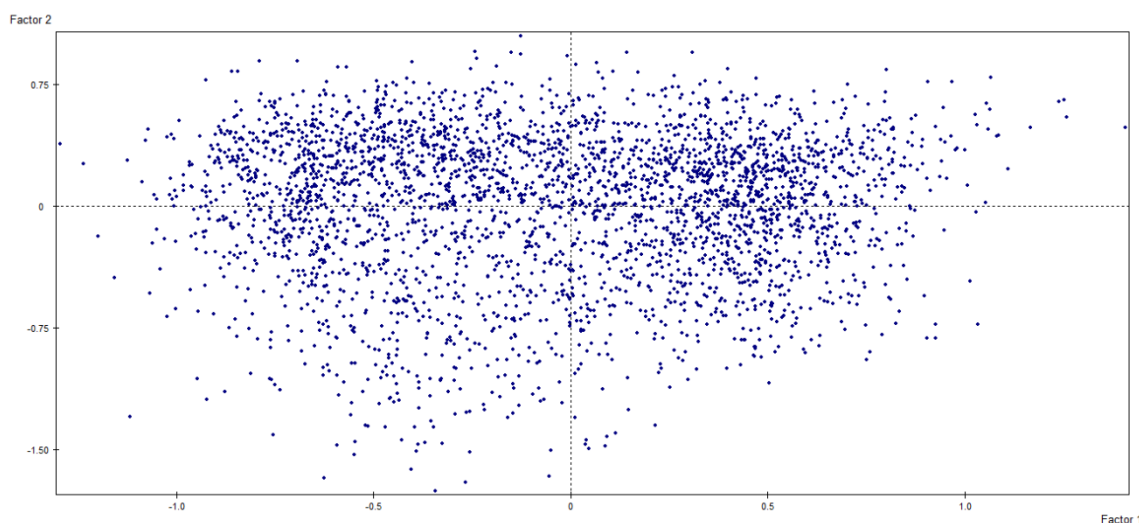
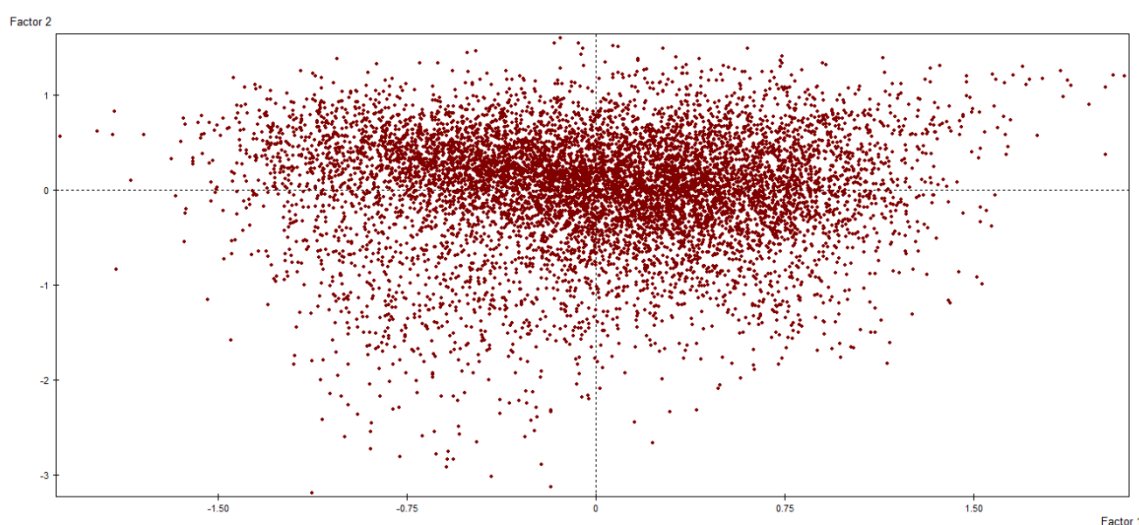


Figura 3 - Distribuzione sul piano fattoriale f1-f2 del lessico



Sulla base delle correlazioni fra documenti e parole spiegate dai diversi assi sui piani fattoriali, è possibile effettuare una Cluster Analysis in modo da definire dei gruppi di documenti. Nel nostro caso nel successivo paragrafo si ottengono gruppi di Ristoranti sulla base dei lessici caratterizzanti ciascun gruppo.

La procedura di Cluster Analysis che segue in sequenza all'analisi delle corrispondenze, utilizza il metodo di classificazione gerarchica (procedura RECIP in SPAD) che segue il criterio di aggregazione di Ward.

Come accennato i metodi di Cluster Analysis danno dei risultati differenti in base ai criteri o i parametri utilizzati.

Sono state effettuate due *prove* di raggruppamenti significativamente differenti fra loro. Qui di seguito vengono esposte le diverse classificazioni ottenute attraverso la modifica di alcuni parametri di lavoro. Inizialmente si è effettuata una Cluster Analysis utilizzando un'aggregazione sulla base dei primi dieci fattori, in modo da avere dei gruppi che rappresentassero in maniera più dettagliata possibile i diversi punti di vista del fenomeno in analisi. Successivamente si è effettuata una Cluster Analysis utilizzando un'aggregazione sulla base dei soli primi due fattori in modo da avere una semplificazione dei gruppi sulla base dei due principali aspetti o punti di vista del fenomeno.

3.2 Cluster con 10 fattori

Utilizzando un numero elevato di fattori per l'aggregazione dei documenti, otteniamo un dendrogramma composto da una molteplicità di gruppi, notevolmente diversi in termini di ampiezza e molto specifici riguardo le tematiche che li caratterizzano.

Nella figura 4 è riportato il dendrogramma con un *taglio* a 12 gruppi di documenti.

Nella tabella 7 è riportata la scomposizione dell'inerzia e il differente peso dei gruppi.

Figura 4 - Dendrogramma della Cluster Analysis con 10 fattori

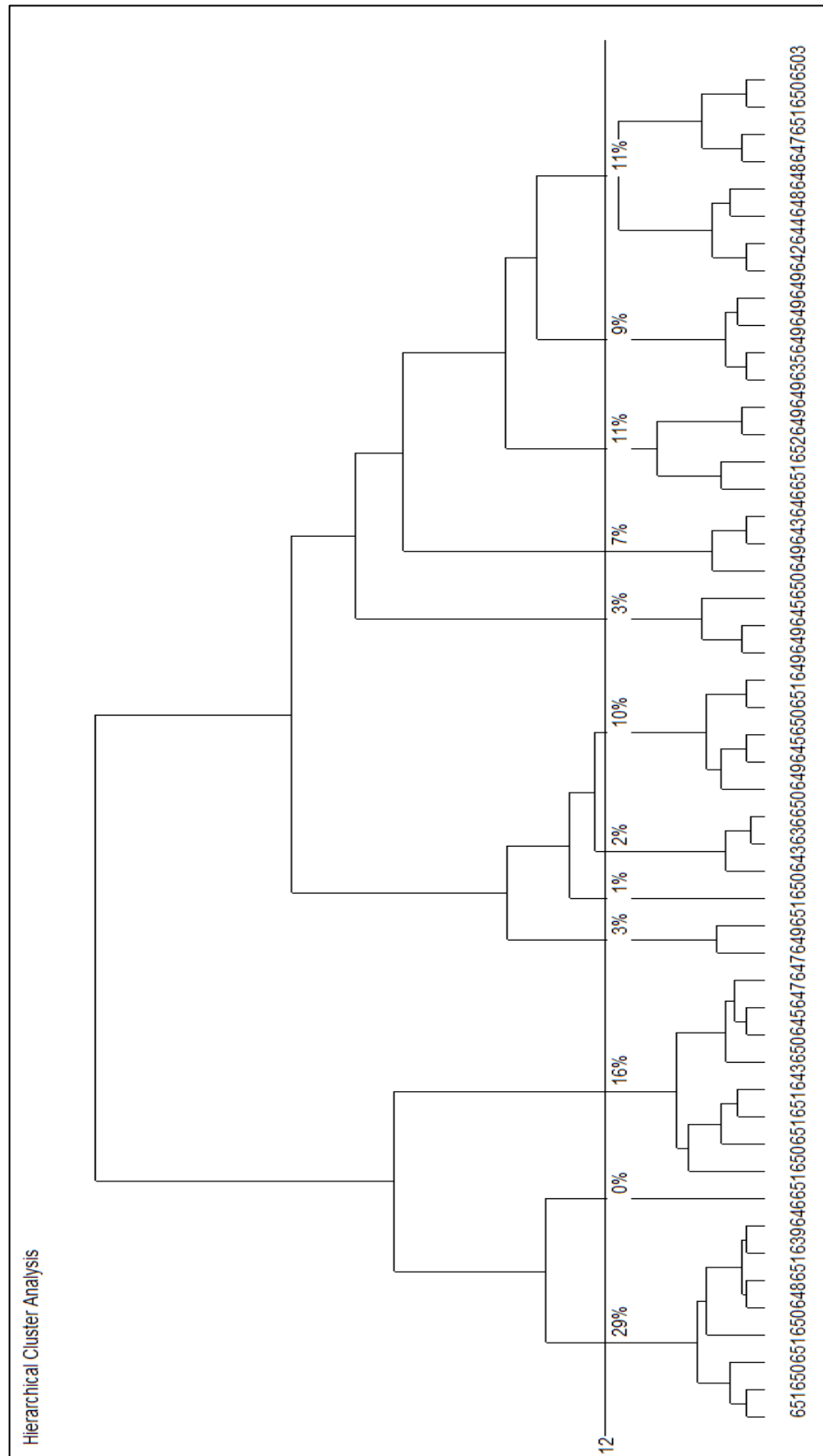


Tabella 7 - Scomposizione dell'Inerzia interna ai gruppi calcolata sui primi 10 fattori

Gruppi		Inerzia	Documenti	Pesi Assoluti
Cluster	1	0,1353	1069	74446
Cluster	2	0,0063	11	628
Cluster	3	0,0713	372	24959
Cluster	4	0,0319	108	8710
Cluster	5	0,0125	57	3827
Cluster	6	0,0183	57	4251
Cluster	7	0,0838	456	36224
Cluster	8	0,0194	60	5125
Cluster	9	0,0371	219	17465
Cluster	10	0,0817	245	18385
Cluster	11	0,0658	321	26913
Cluster	12	0,0836	310	24288
Totale		0,6470		

Essendo l'inerzia nei gruppi pari a 0,647 e quella fra i gruppi pari a 0,9653, l'inerzia totale risulta essere 1,6123. Pertanto il rapporto percentuale *Inerzia Inter/Inerzia Totale* è uguale a 59,9%.

Osservando i lessici associati a ciascun gruppo di documenti è possibile individuare il campo semantico rappresentativo del gruppo e stabilire a posteriori la tematica che definisce ciascuna classe. In appendice sono riportati gli elenchi delle principali modalità/parole ordinate secondo il valore test¹⁹.

Di seguito sono elencati i 12 *clusters* con le relative tematiche individuate a partire dalle parole caratterizzanti ciascun gruppo:

¹⁹ Le parole/modalità sono ordinate dal software SPAD in base al valore test dal più alto al più piccolo sia sul semiasse positivo che sul semiasse negativo. I valori positivi indicano le associazioni positive fra parole e il gruppo. "Per caratterizzare una classe si confronta la media di ogni variabile della *k-esima* classe con la media generale e si valuta la differenza tenendo conto della varianza della variabile, interna alla classe. Il valore del *t-value* segue una legge di Gauss standardizzata ed esprime la distanza tra la media nella classe e la media generale in termini di scarti quadratici medi d'una curva normale. Sebbene l'interpretazione probabilistica non può valere per le variabili che hanno determinato la partizione, non si può infatti ipotizzare un'indipendenza tra le classi di una partizione. Tuttavia è possibile utilizzare questo *valore test* come ordine di grandezza per individuare una graduatoria fra le variabili caratteristiche di una classe. Ovvero i valori-test costituiscono delle semplici misure di similarità fra variabili e classi" (BOLASCO, 1999).

Cluster 1 (1.069 documenti) – **Eccellenza e Creatività** – *bonus, menù degustazione, chef, piccola pasticceria, appetizer, foie gras, elegante, equilibrio, professionale, spuma, perfetto, astice, zenzero, creatività, tempura, crema di patate, tartare di tonno, verdure, tonno scottato, cotto a bassa temperatura;*

Cluster 2 (11 documenti) – **Cucina Giapponese** – *sushi, sashimi, sakè, maki, tempura, tè verde, pesce freschissimo;*

Cluster 3 (372 documenti) – **Cucina di Mare** – *pesce, vongole, mare, cozze, calamari, frittura di paranza, alici marinate, gamberi, insalata di mare, cucina di pesce, insalata di polpo, spaghetti alle vongole, zuppa di pesce, cucina marinara, nero di seppia;*

Cluster 4 (108 documenti) – **Cucina Siciliana** – *pesce spada, caponata, sugo di maiale, cannoli, gelatina di maiale, ricotta fresca, pesce stocco, broccoli arriminati, cassata siciliana, parfait di mandorle, macco di fave, tonno a cipollata, cuscus di pesce, polpette di sarde, pomodori secchi;*

Cluster 5 (57 documenti) – **Cucina Romana** – *tortino di alici, coda alla vaccinara, abbacchio, amatriciana, trippa alla romana, carciofi alla romana, quinto quarto, fettuccine, spaghetti alla carbonara;*

Cluster 6 (57 documenti) – **Cucina della Sardegna** – *fregola, casizolu, malloreddus, maialetto, pane carasau, gattuccio, culurgiones, pecora, spaghetti alla bottarga, pane frattau, orziadas, seada, cardi selvatici, aragosta alla catalana;*

Cluster 7 (456 documenti) – **Cucina di Terra** – *agnello, orecchiette, cavatelli, cacioricotta, peperoni cruschi, minestra maritata, salsiccia, maiale, fagioli, ceci, capretto, caciocavallo, funghi porcini, funghi cardoncelli, soppressata, capra, asparagi selvatici, ricotta di pecora, vino cotto, zuppe di legumi, interiora di agnello, fiori di zucca;*

Cluster 8 (60 documenti) – **Cucina del Trentino** – *canederli, maso, speck, selvaggina, schlutser, gulash, gasthof, strudel di mele, cervo, krapfen, asparagi di fiume, formaggio grigio, capriolo;*

Cluster 9 (219 documenti) – **Cucina Piemontese** – *plin, bonet, tajarin, vitello tonnato, agnolotti, bagna caoda, Barolo, fonduta, torta di nocciole, pesche ripiene, brasato, sugo d'arrosto, agnello sambucano, tonno di coniglio, carne cruda al coltello, bagnèt, stracotto di vitello, coniglio all'Arneis, flan di verdure, paste di meliga, fritto misto alla piemontese;*

Cluster 10 (245 documenti) – **Cucina Toscana** – *ribollita, Vin Santo, crostini, pappa al pomodoro, pici, cinto senese, cantuccini, cavolo nero, tordelli, pappardelle al cinghiale, fagioli zolfini, fagioli all'uccelletto, bistecca alla fiorentina, tortelli maremmani, minestra di farro;*

Cluster 11 (321 documenti) – **Cucina Veneta** – *polenta, soppressa, frico, baccalà alla vicentina, morlacco, sclopit, trota, orzo, gulash, radicchio di Treviso, salsa peverada, brovada, formadi di frant, blecs, agnello d'Alpago;*

Cluster 12 (310 documenti) – **Cucina Emiliana** – *tortellini, tortelli di zucca, tagliatelle al ragù, Lambrusco, piadina, culatello di Zibello, spalla cotta, aceto balsamico, parmigiano reggiano, tortelli verdi, formaggio di fossa, trippa alla parmigiana, squacquerone, prosciutto di Parma;*

Dalla lettura dei lessici che caratterizzano i vari gruppi emerge una rappresentazione molto dettagliata dell'offerta gastronomica italiana. Le tre macrocategorie rappresentate dai cluster 1, 3 e 7, riferiti rispettivamente alla: *Eccellenza e Cucina Creativa, Cucina di Mare, Cucina di Terra*, mettono in risalto in particolare la contrapposizione classica fra la cucina creativa e ricercata degli *Chef* ad una cucina più semplice fatta con le materie prime del *Mare* o della *Terra*, senza che si possano definire dei confini geografici specifici come avviene per gli altri *clusters*. Tutti gli altri gruppi rappresentano infatti le specificità locali dell'universo gastronomico italiano descritto dalle due guide in analisi, dove il contributo di *Slow Food* incide in maniera particolare proprio per l'importanza data dalla Guida ai prodotti e le pietanze tipiche locali come

chiave di successo della cucina italiana. Oltre a tali specificità prettamente italiane emerge anche il piccolo gruppo rappresentato dalla *Cucina Giapponese* (Cluster 2) che in maniera forse elitaria si è creata uno spazio degno di nota nelle principali guide gastronomiche italiane.

3.3 Cluster con 2 fattori

In contrapposizione netta rispetto al precedente esempio, in questo paragrafo si illustrano i risultati ottenuti utilizzando un numero ridotto di fattori per l'aggregazione dei documenti. Utilizzando solamente i primi due fattori per il raggruppamento dei Ristoranti si ottiene come risultato la formazione di gruppi più equilibrati in termini di dimensioni e con delle relative tematiche più generiche in grado di assorbire al loro interno tutti i gruppi dell'esempio precedente.

Nella figura 5 è riportato il dendrogramma a cui si è effettuato un *taglio* a 4 gruppi di documenti.

Nella tabella 8 è riportata la scomposizione dell'inerzia e il differente peso dei singoli gruppi.

Figura 5 - Dendrogramma della Cluster Analysis con 2 fattori

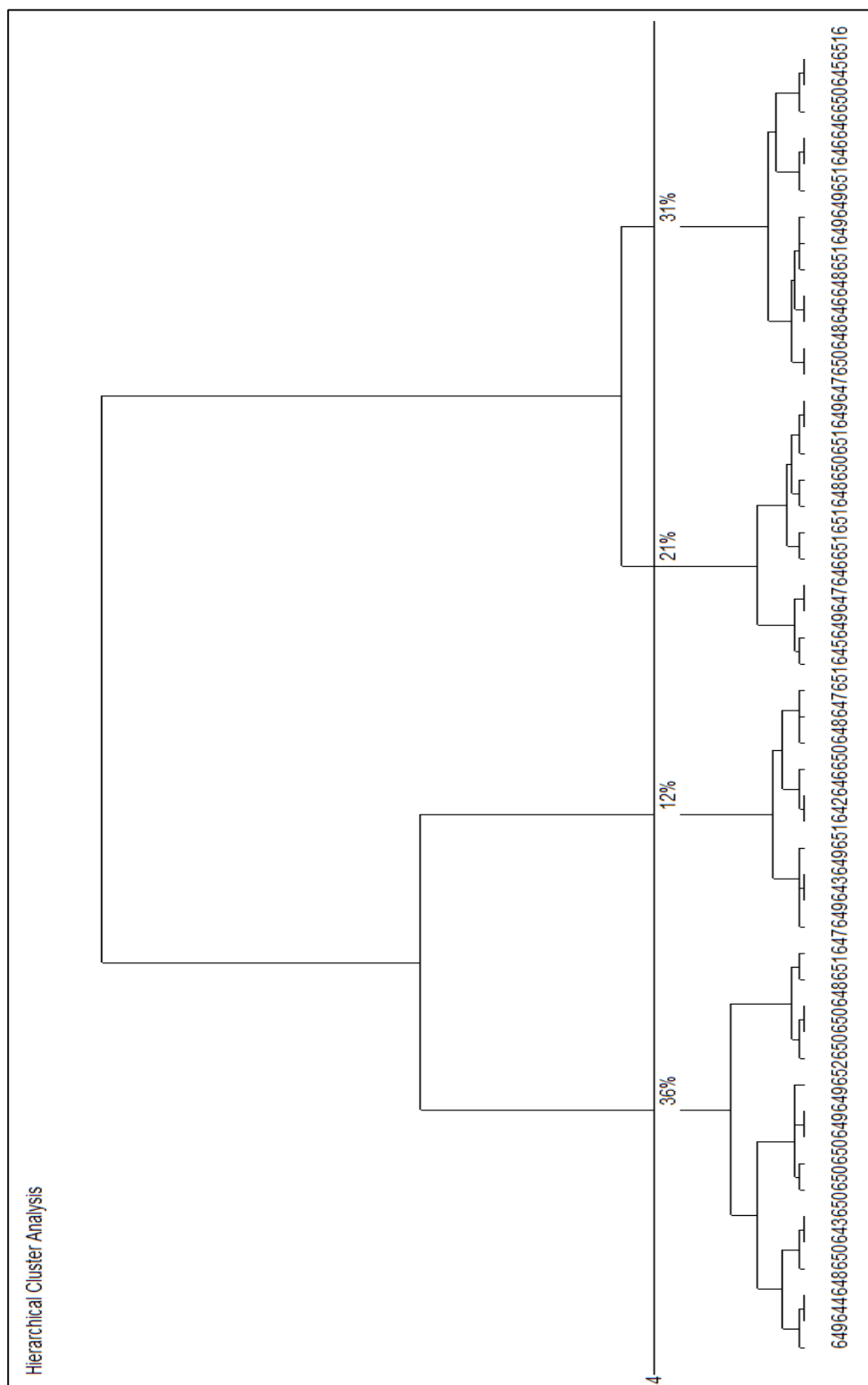


Tabella 8 - Scomposizione dell'Inerzia interna ai gruppi calcolati sui primi 2 fattori

Gruppi		Inerzia	Documenti	Pesi Assoluti
Cluster	1	0,0443	1220	83623
Cluster	2	0,0226	444	31106
Cluster	3	0,0228	646	51976
Cluster	4	0,0332	975	78516
Totale		0,1229		

In questo caso essendo l'inerzia fra i gruppi pari a 0,3418, l'inerzia totale risulta essere 0,4648. Pertanto il rapporto *Inerzia Inter/Inerzia Totale* è pari a 0,7354, un valore decisamente migliore rispetto alla precedente *Cluster Analysis* in termini di omogeneità interna e variabilità esterna ai gruppi.

Anche in questo caso l'osservazione dei lessici associati a ciascun gruppo di documenti permette di individuare la tematica comune a ciascun gruppo. In appendice sono riportati gli elenchi delle principali modalità/parole ordinate secondo il valore test.

Di seguito sono elencati i 4 *clusters* con le relative tematiche e alcune delle unità lessicali che caratterizzano ciascun gruppo:

Cluster 1 (1.220 documenti) – *Eccellenza e Creatività* – *bonus, menù degustazione, chef, piccola pasticceria, appetizer, foie gras, elegante, equilibrio, professionale, tortino caldo, spuma, perfetto, astice, zenzero, creatività, tempura, crema di patate, tartare di tonno, verdure, tonno scottato, cotto a bassa temperatura, maialino, wasabi, tè verde;*

Cluster 2 (444 documenti) – *Sapori Mediterranei* – *mare, cozze, calamari, pesce spada, frutti di mare, gamberetti, frittura di paranza, alici marinate, crostacei, insalata di polpo, guazzetto, insalata di mare, sorbetto al limone, melanzane, orziadas, seadas, broccoli arriminati,*

lumachine di mare, caponata di melanzane, pistacchi, foglia di limone, tortino di melenzane, tagliata di tonno;

Cluster 3 (646 documenti) – ***Tradizione e Territorio del Centro Sud Italia***
– *fagioli, salsiccia, maiale, ravioli di ricotta, orecchiette, baccalà, pecorino, coniglio alla cacciatora, funghi porcini, abbacchio, coda alla vaccinara, melanzane, gelatina di maiale, fettuccine, trippa alla romana, mozzarelle, abbacchio a scottadito, caciocavallo podolico, peperoncino, porchetta, malloreddus, peperoni secchi, cime di rapa, torta di ricotta;*

Cluster 4 (975 documenti) – ***Tradizione e Territorio del Nord Italia*** –
polenta, selvaggina, burro, speck, canederli, agnolotti, plin, brasato, strudel di mele, bagna caoda, amarone, vitello tonnato, tortelli, fonduta, sclopit, baccalà alla vicentina, stracotto d'asino, culatello di zibello, pesce d'acqua dolce, agnello sambucano, mostarde, trota affumicata, cotechino, casoncelli, gorgonzola, bagòss, blecs, silene.

Dalla lettura dei lessici dei quattro gruppi emerge una polarizzazione delle tematiche sulla base delle macrocategorie già rilevate nel precedente paragrafo.

Si conferma il gruppo principale costituito dall'*Eccellenza e Creatività*, allargato ad alcuni elementi adiacenti, compreso il piccolissimo gruppo della *Cucina Giapponese*. Si allarga considerevolmente il precedente gruppo della *Cucina di Mare* diventando rappresentativo della cucina dai *Sapori Mediterranei*, inglobando in se tutta la terminologia della cucina mediterranea che caratterizza l'offerta gastronomica delle regioni costiere e delle Isole. Infine la categoria *Cucina di Terra* assorbe al proprio interno tutti i precedenti gruppi locali sdoppiandosi in due macrogruppi rappresentativi della cucina della *Tradizione e Territorio del Centro-Sud Italia* e della cucina della *Tradizione e Territorio del Nord Italia*.

Tale riordinamento dei primi 12 gruppi all'interno dei nuovi 4 gruppi è ancora più visibile dal confronto grafico dei piani fattoriali della figura 6 e della figura 7.

Figura 6 - Rappresentazione sui piani fattoriali f1-f2 dei Documenti e dei relativi 12 Clusters

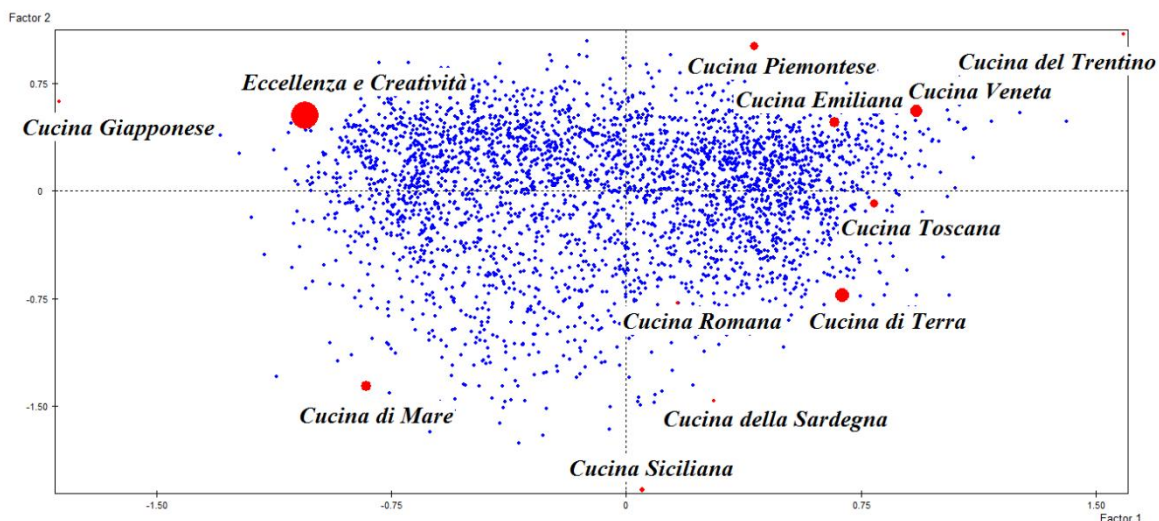
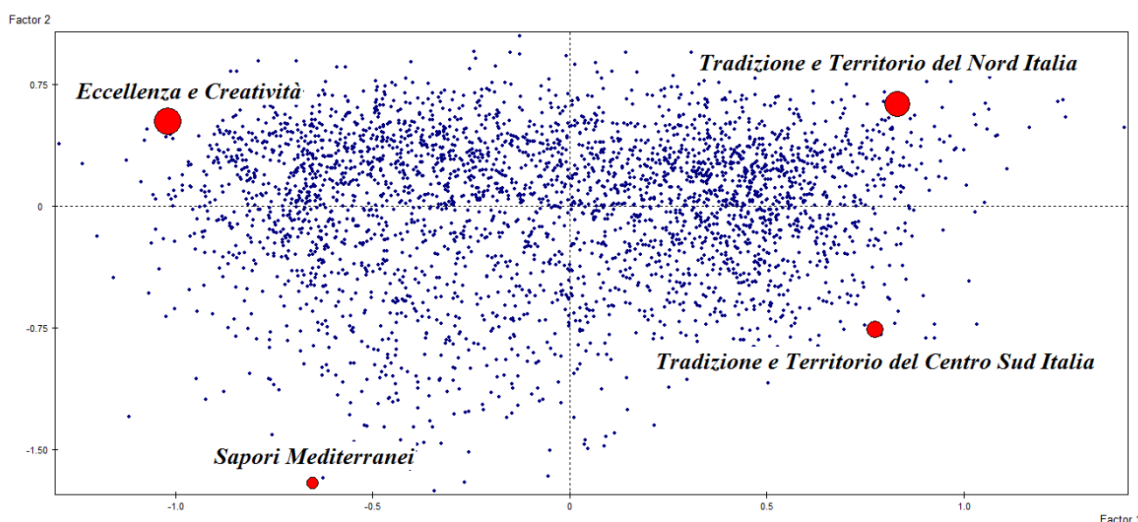


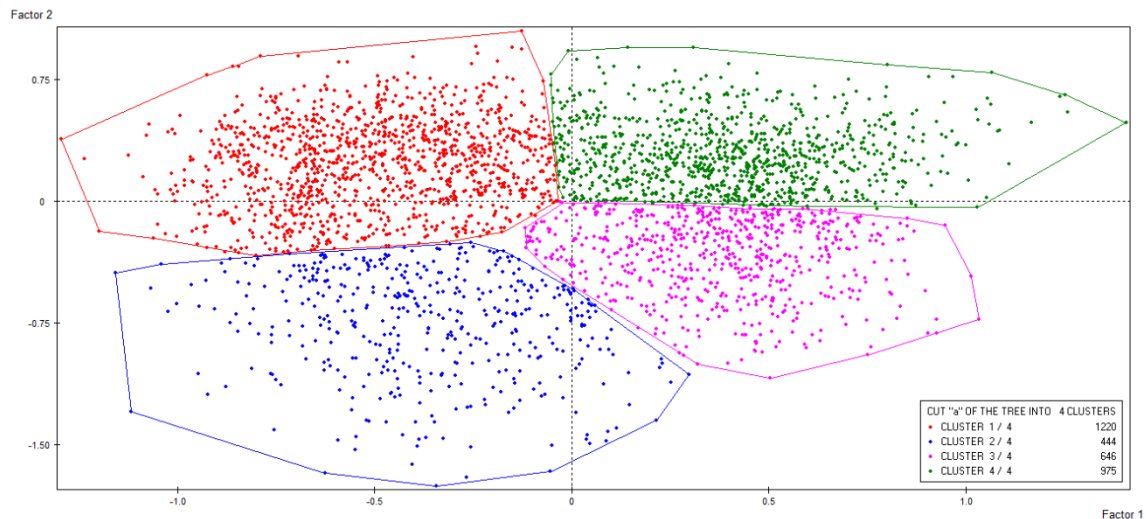
Figura 7 - Rappresentazione sui piani fattoriali f1-f2 dei Documenti e dei relativi 4 Clusters



Come abbiamo visto finora, senza delle ipotesi predefinite è possibile ottenere con una Cluster Analysis delle categorizzazioni dei documenti sulla base del lessico selezionato per l'analisi. In tutti i casi tali classificazioni sono disgiuntive in modo che una volta definiti i parametri

i documenti vengono categorizzati in modo univoco. Nella Figura 8 è raffigurato l'involuppo convesso sul piano fattoriale $f1-f2$ delle 4 classi disgiunte di documenti.

Figura 8 - Convex hulls delle 4 classi di documenti rappresentati sul piano fattoriale $f1-f2$



Sebbene non ci sia una sovrapposizione grafica degli involuppi, risulta comunque evidente la vicinanza dei documenti nelle zone limite dei Clusters. Per quanto finora esposto risulta chiaro che la classificazione disgiunta non rappresenta in generale in maniera efficiente le categorie di appartenenza dei documenti. Solamente tramite una categorizzazione di tipo fuzzy è possibile attribuire in maniera corretta una categoria plurima ai documenti analizzati.

Da un punto di vista semantico è a questo punto facile interpretare gli assi fattoriali. Emerge infatti la netta contrapposizione geografica Nord-Sud, sull'asse delle ordinate $f2$. È come se l'asse verticale fotografasse l'Italia dall'alto in basso. Tale contrapposizione geografica è accompagnata dalle altre due tipologie individuate.

Pertanto nella parte alta del piano fattoriale ritroviamo la cucina della tradizione del Nord Italia, caratterizzata dalle preparazioni e i prodotti tipici del territorio, come la: *polenta*, *burro*, *speck*, *canederli*, *agnolotti*,

plin, brasato. Allo stesso tempo ritroviamo sempre nella parte alta del piano, il gruppo riferito alla cucina ricercata e di eccellenza, influenzata dalle tendenze gastronomiche d'oltralpe, che tendenzialmente risulta più correlata con i Ristoranti e le Regioni del Nord Italia.

Al lato opposto nella parte bassa è posizionato il gruppo dei ristoranti del centro-sud d'Italia, anch'esso caratterizzato da prodotti tipici locali come la: *mozzarella, melanzane, orecchiette, cime di rapa, abbacchio*. In questo caso in contrapposizione alle precedenti categorie troviamo sempre nella parte bassa del piano fattoriale il gruppo dei Ristoranti legati alla cucina dai sapori mediterranei e alle pietanze a base di pesce, tendenzialmente più caratteristici del centro sud del paese.

D'altro lato sull'asse delle ascisse *f1* che spiega la variabilità maggiore è rappresentata la contrapposizione fra la cucina tradizionale di origine contadina delle osterie delle trattorie, caratterizzate dai prodotti del territorio, principalmente a base di carne, rispetto alla cucina di mare, a base di pesce, e alla cucina ricercata dei grandi ristoranti.

Nella visione congiunta dei due assi fattoriali queste divergenze risultano ancora più evidenti, in particolare dall'opposizione del quadrante in alto a destra rispetto al quadrante in basso a sinistra. Quindi dalla forte opposizione della cucina tradizionale del Nord rispetto alla cucina mediterranea. Allo stesso modo l'opposizione del quadrante in alto a sinistra rispetto al quadrante in basso a destra mette in risalto la differenza fra la cucina ricercata rispetto alla cucina classica delle trattorie.

Detto ciò è importante notare come gli inviluppi convessi caratterizzanti i diversi quadranti si tocchino e siano ad ogni modo vicini fra di loro lungo i loro confini. Su queste linee di confine troviamo quindi quei locali (Ristoranti, Trattorie oppure Osterie) che si posizionano per la loro offerta gastronomica in punti intermedi fra le diverse tipologie di cucina individuate.

Le uniche due tipologie più distanti fra di loro risultano essere quelle relative alla cucina tradizionale del Nord rispetto alla cucina dei Saperi Mediterranei. Questo a significare come probabilmente sia più difficile incontrare un locale che offra nel proprio menù pietanze comuni a questi due tipi di cucina. Per meglio interpretare la realtà risulta evidente che è opportuno passare da una clusterizzazione univoca e deterministica a una categorizzazione plurima o sfumata (*fuzzy*), in cui l'appartenenza di un ristorante a una data tipologia sia fornita con un certo grado di appartenenza.

Nel Capitolo successivo vediamo come utilizzando i lessici delle quattro tipologie gastronomiche individuate sia possibile effettuare una categorizzazione di tipo *fuzzy* dei Documenti/Ristoranti.

4. Text Categorization

Come accennato in precedenza, nella terza fase della procedura, proponiamo un metodo di riclassificazione plurima dei documenti effettuato a partire dai dizionari semantici che caratterizzano ciascun gruppo definito nel precedente passaggio, tramite la Cluster Analysis. Pertanto a livello di elaborazione vengono assunti i quattro dizionari tematici come delle *queries* testuali e grazie al software Taltac viene calcolato il valore di *TI* su ciascun documento del Corpus rispetto alle *queries*.

4.1 Matrice TFIDF

I valori di *TI* calcolati, rappresentano gli elementi interni della matrice *Documenti* \times *Query* (3285 \times 4). Ogni valore di *TI* corrisponde ad un grado di pertinenza di un documento rispetto a ciascuna tematica.

Nella tabella 9 è possibile osservare alcuni esempi estratti dalla matrice *TI*. Le evidenziazioni colorate in *rosso, celeste viola e verde*, sono riferite ai valori massimi ottenuti dalle relative *queries* per i documenti. Le righe evidenziate in grigio segnalano alcuni esempi in cui non prevale in maniera *forte* una *query* rispetto alle altre.

Come specificato nel paragrafo 1.3.2, questi valori non rappresentano il grado di appartenenza dei documenti rispetto alle query, ma solamente un peso di pertinenza dei documenti rispetto ad ogni singola query.

Tabella 9 Stralcio della Matrice dei Documenti categorizzati con l'indice TI

Etichetta del Frammento	Q1-EC	Q2-SM	Q3-TTCS	Q4-TTN
La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri Hilton	1,000	0,073	0,067	0,066
L' Ulmet	0,972	0,064	0,094	0,213
Terrazza Bosquet de l'Hotel Excelsior Vittoria	0,855	0,115	0,096	0,092
Il sestante__TE__	0,084	1,000	0,405	0,097
Osteria antica marina__CT__	0,036	0,939	0,173	0,083
La bettolaccia__TP__	0,269	0,903	0,302	0,121
Cantina colonna__RM__	0,090	0,037	1,000	0,332
Isuccio__PZ__	0,000	0,056	0,981	0,224
Fratelli borrello__ME__	0,050	0,126	0,979	0,222
Durnwald__BZ__	0,067	0,000	0,272	1,000
La fenice__BO__	0,101	0,050	0,235	0,959
La sosta__CR__	0,197	0,067	0,162	0,933
Coquus fornacis__AN__	0,221	0,013	0,229	0,315
Al Capriolo	0,401	0,052	0,118	0,315
Al bachero__PN__	0,059	0,075	0,254	0,315

Quindi ordinando i documenti per la *query 1*, ovvero per la tipologia di ristorazione dell'*Eccellenza e Creatività* il documento con il valore maggiore di *TI* e quindi più pertinente rispetto alla tipologia risulta essere il Ristorante *La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri Hilton*²⁰.

²⁰ « Sono ormai tredici anni che dalle terrazze della Pergola dell' Hotel Hilton, Heinz Beck abbraccia una città che laggiù vive, pulsa, esplode allegria, s' arrabbia. quassù, sulla collina di Monte Mario, invece, tutto sembra assumere un altro valore. Roma è una visione di grande bellezza, la serata trascorre lieve e rilassata in un ambiente molto elegante, coccolati da un servizio impeccabile affidato all' esperienza e alla grandissima professionalità di Umberto Giraudo. Poi entra in scena Heinz e in un crescendo di assaggi, tutti interessanti, vi sembrerà di sfogliare il campionario della maggior parte delle idee e delle tecniche che circolano nel mondo della ristorazione. La Pergola è una macchina che funziona alla perfezione, un luogo in cui è impossibile non sentirsi a proprio agio. dopo l' appetizer di variazione sulla melanzana e bicchierino di pomodoro e peperone, si comincia con i freschi, gustosi cannoli di pane croccante con spigola o brunoise di melone e sedano. ricca di sapidità diverse la tartare di manzo su gelatina di liquirizia e zafferano con caviale e chips di patate al caffè. dopo l' inizio scoppiettante degli antipasti piccola frenata con i primi. buoni i tortellini verdi ai frutti di mare , qualche dubbio sull' equilibrio tra i sapori di un risotto tricolore al pomodoro e rucola con tartare di tonno e pecorino. Cotture, consistenza e sapori straordinari nel piccione biologico e nel filetto di dentice in crosta di erbe e liquirizia su salsa di peperoni e dragoncello. esercizio di stile nel filetto di baccalà in carta fata su consommé di speck e verdure primaverili. si vola con i dessert, tra i quali abbiamo assaggiato lo splendido fagottino di arance e cioccolato amaro con polvere ghiacciata al profumo di zenzero, didascalico per i contrasti di temperatura e consistenze, e il semifreddo al lime con granita di miele e spuma di liquirizia. la carta dei vini è da perderci la testa, vicina alla perfezione per la stratosferica ricchezza di etichette e annate. »

Ordinando i documenti sulla base della *query 2, Sapori Mediterranei*, il documento più pertinente è rappresentato dal Ristorante *Il Sestante*²¹. Il valore maggiore di *TI* per la *query 3, Tradizione e Territorio del Centro Sud Italia*, riguarda il ristorante *Cantina Colonna*²². Per finire, ordinando i documenti sulla base del valore decrescente del *TI* della *query 4, Tradizione e Territorio del Nord Italia*, il documento più pertinente alla *query* è dato dal Ristorante *Durnwald*²³.

²¹ « Il numero di coperti è limitato, dunque vi consigliamo di prenotare, soprattutto nel fine settimana , in questo locale arredato in stile navale. il patron si approvvigiona presso fornitori locali e conserva l'abitudine di chiudere per ferie nel periodo in cui si effettua il fermo pesca, anche se si tratta di solito del periodo estivo , quando i turisti affollano la costa abruzzese. fra i tanti antipasti troverete merluzzetti panati, code di scampi con cipolla e pomodoro, alici marinate , cicale e scampi bolliti , magnana (neonata di sarda); e ancora cazòle (uova di merluzzo o di pesce bianco), trippa di rana pescatrice con sughetto al pomodoro piccante (o anche crostini con paté di trippa di pescatrice), misto di crudità, lumachine di mare in porchetta. scegliete preferibilmente le paste con sughi di pesce e verdure: chitarrine abruzzesi con zucchine e moscardini, gnocchetti alle vongole, mezzemaniche con scampi sgusciati o frutti di mare , spaghetti al nero di seppia o con telline e bottarga, linguine all' astice e ravioli di mare. il guazzetto, tra i secondi, è preparato con il pescato di giornata, e potrete trovare anche la coda di rospo in potacchio, il brodetto (su prenotazione), il rombo al forno con patate, la frittura, scampi bolliti , arrostiti, in padella con peperoncino o alla catalana. crema catalana , crostata alla frutta o sorbetto per concludere. la carta dei vini propone diverse buone etichette, non solo regionali, con onesti i ricarichi; mezze bottiglie e un buono sfuso. »

²² « Ecco una tipica trattoria dei Castelli, gestita con passione e competenza dalla famiglia Mari. vi consigliamo di non saltare l' antipasto che, vario e abbondante, qui è considerato una sorta di biglietto da visita del locale. nei mesi più freddi vi saranno offerti un' ampia scelta di affettati (prosciutto tagliato a mano, vari tipi di salumi, coppa di testa, ventricina), trippa alla romana e fagioli con le cotiche di maiale , mentre con la bella stagione troverete proposte più leggere come mozzarelle, pizze rustiche con ripieni di verdure e fagioli conditi con seme di finocchio selvatico . i primi sono tutti all' insegna della tradizione e comprendono i tonnarelli alla gricia, gli spaghetti cacio e pepe, le mezze maniche alla carbonara, i rigatoni con pajata, gli gnocchi con sugo di spuntature, le fettuccine con sugo di regaglie di pollo (in altra stagione con fave e pecorino o con funghi porcini) e le pappardelle al sugo di lepre in bianco o con asparagi, pomodorini pachino, funghi e scaglie di pecorino . proseguendo, consigliamo l' abbacchio a scottadito alla cacciatore oppure fritto ma non sono da meno il pollo ruspante alla romana, la punta di petto di vitello al rosmarino, la coda alla vaccinara, lo spezzatino di cinghiale al Cesanese, la tagliata di manzo all' aceto balsamico o più estivi involtini di vitella con asparagi (in primavera con carciofi). Bella scelta di dessert casalinghi, nel caso non foste ancora sazi. ampia e accurata scelta di vini laziali, offerti con ricarichi corretti. »

²³ « In uno dei primi borghi del vasto comune di Gsies, Erich Pio Mayr ha abbellito il maso di famiglia, trasformandolo in un ristorante enoteca tra i migliori dell' alta val Pusteria. cucina schietta, ancorata ai dettami pusteresi. Lui in cucina, la moglie Barbara in sala, pochi altri collaboratori. i piatti sono squisiti, l'accoglienza calda, pregiata la proposta dei vini . all' ingresso il bancone del bar, stile tirolese , all' interno, una sala ariosa, dove si gustano salumi nostrani , insaccati di selvaggina, verdure conservate, funghi, formaggi di malga . poi i piatti portanti : sempre gli schlutzer, i ravioloni con ricotta e spinaci selvatici. specialità della casa , non sempre disponibile, la pasta fresca impastata con sangue di maiale e condita con ricotta, burro fuso ed erba cipollina ; condimento spesso a base di graukäse, il formaggio grigio della vicina Valle Aurina , prodotto artigianalmente in una decina di masi. altra specialità pusterese sono i tirtlan, grosse frittelle ripiene di verdure o crauti, la carne di agnello, quella di selvaggina e il bue, animali selezionati molti mesi prima della macellazione e allevati liberi in malga. da un paio d' anni curano pure una piccola acquacoltura, per avere trote e salmerini per piatti consoni o trasformarli in mousses. immancabili canederli, tagliatelle di farina

4.2 Matrice Fuzzy

Per ottenere il valore *fuzzy* di appartenenza dell'i-esimo documento rispetto alla j-esima *query* (tematica) è necessario relativizzare i valori di *TI* rispetto al totale degli *scores* per documento, ovvero il grado di appartenenza del documento rispetto a ciascuna *query* è dato dal rapporto fra il valore $TI_{(ij)}$ e la sommatoria dei K *TI* normalizzati riferiti a tale documento:

$$F_{ij} = TI_{(ij)} / \sum_{j=1}^K TI_{(ij)}$$

La nuova matrice $D \times Q$ conterrà quindi i valori di appartenenza *fuzzy* dei documenti verso le tematiche rappresentate dai lessici definiti con le *query* testuali. Nella tabella 10 è possibile osservare gli esempi precedentemente segnalati nella tabella 9 con i corrispettivi *gradi di appartenenza* alle diverse tipologie di ristorazione.

Tabella 10 - Stralcio della Matrice dei Documenti annotati con il grado di appartenenza fuzzy

Etichetta del Frammento	Fuzzy 1-EC	Fuzzy 2-SM	Fuzzy 3-TTCS	Fuzzy 4-TTN
La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri Hilton	0,829	0,061	0,056	0,055
L' Ulmet	0,724	0,048	0,070	0,159
Terrazza Bosquet de l'Hotel Excelsior Vittoria	0,712	0,140	0,043	0,104
Il sestante	0,053	0,631	0,255	0,061
Osteria antica marina	0,030	0,763	0,140	0,067
La bettolaccia	0,169	0,566	0,189	0,076
Cantina colonna	0,062	0,025	0,686	0,227
Isuccio	0,000	0,045	0,778	0,177
Fratelli borrello	0,036	0,092	0,711	0,161
Durnwald	0,050	0,000	0,203	0,747
La fenice	0,075	0,037	0,175	0,713
La sosta	0,145	0,049	0,119	0,687
Coquus fornacis	0,284	0,017	0,295	0,405
Al Capriolo	0,452	0,059	0,134	0,355
Al bachero	0,084	0,107	0,362	0,448

In questo modo per ciascun documento è possibile stabilire il grado di appartenenza fuzzy rispetto a ciascuna query.

Ad esempio il primo documento riportato in tabella, riferito al ristorante *La Pergola*, ha un grado di appartenenza di 0,83 rispetto alla tipologia *Eccellenza e Creatività*, mentre per le altre categorie ha un valore di appartenenza pari a: 0,06 verso i *Sapori Mediterranei*; 0,05 rispetto alla *Tradizione e Territorio del Centro-Sud*; 0,05 rispetto alla *Tradizione e Territorio del Nord*.

Da notare come nel relativizzare i valori dei *TI* rispetto a ciascun documento, la graduatoria dei documenti riportata nella tabella 9 non si conserva rispetto ai valori dei gradi di appartenenza nella tabella 10.

Ad esempio il ristorante *Il Sestante*, che risulta avere il valore più alto di *TI* per la query 2, ha un grado di appartenenza pari a 0,63 nei confronti della stessa query. Valore inferiore rispetto al ristorante *Osteria Antica*

*Marina*²⁴ che possiede un grado di appartenenza pari a 0,77 nei confronti della *query* 2. Nel caso del ristorante *Il Sestante* infatti esiste una componente alta di *TI* nei confronti della *query* 3, che determina un valore relativo inferiore del grado di appartenenza alla *query* 2.

4.3 Categorizzazione plurima

Una volta individuati i gradi di appartenenza di ciascun Ristorante rispetto a ciascuna tipologia si procede alla categorizzazione plurima dei documenti. Presupponendo quindi una equidistribuzione delle tematiche all'interno dei documenti, convenzionalmente viene assegnata la categoria di appartenenza ad un tema ogniquale volta il grado di appartenenza supera il livello di equidistribuzione, che nel caso in analisi di 4 categorie equivale a 0,25. In questo modo ad esempio il ristorante *Il Sestante*, già citato nel precedente paragrafo viene categorizzato in modo plurimo rispetto alla tipologia 2 e 3.

Allo stesso modo anche per i ristoranti in cui non emerge nettamente una tipologia rispetto alle altre è possibile effettuare una categorizzazione multipla, assegnando fino a tre tipologie ad un documento, come nel caso

²⁴ Vicino gli archi della Marina, in un angolo dello storico mercato della Piscaria, c'è questa trattoria solitamente molto frequentata sia a pranzo che a cena (è d'obbligo la prenotazione). all'interno, cucina a vista e atmosfera vivace, con tavoli ravvicinati fra i quali si destreggiano i camerieri e il patron Salvo Campisi. nelle serate estive si può mangiare all'aperto, nello spazio occupato di mattina dai banchetti del mercato. per cominciare, potrete servirvi da un ricco buffet scegliendo fra involtini di sarde, merluzzetti e spatola in agrodolce, polpo in insalata, acciughe e gamberi marinati, cozze gratinate, caponata di melanzane, giardiniera di olive, pecorino primo sale con cipolla fresca e altri assaggi invitanti. fra i possibili antipasti caldi, buoni i moscardini fritti, le bruschette coi ricci, gli occhi di bue (un tipo di molluschi) scottati sulla piastra. come primi si alternano spaghetti al nero di seppia, al pesce spada, con le cozze e fiori di zucca o con gamberetti e mandorle, linguine coi ricci, con alici e mollica abbrustolita, con calamari e fave. nella stagione di pesca, il tonno fresco compare come ingrediente nella pasta e lo si può ancor meglio gustare cucinato alla matalotta. l'offerta dei secondi comprende frittture di triglie, ghiozzi e pettini, cernia e ricciola alla marinara, paura, pagello, gamberoni e sarago arrostiti. per finire, sorbetto al limone, fragoline con panna e torte di pasticceria. discreta selezione di etichette regionali, con possibilità di asporto a prezzi da enoteca

del Ristorante *Coquus fornacis*²⁵, citato nelle precedenti tabelle, appartenente alle tipologie 1, 3 e 4.

Nella tabella 11 è riportato il riepilogo delle categorizzazioni effettuate con la *Cluster Analysis* e con la *Fuzzy Categorization (FC)*.

Tabella 11 - Riepilogo del numero delle categorizzazioni ottenute con la Cluster Analysis e la Fuzzy Categorization

	Categoria Cluster	Categoria Fuzzy		
		Unica	Plurima	Totale
1-Ec	1220	712	872	1584
2-SM	444	182	443	625
3-TTS	646	330	846	1176
4-TTN	975	541	958	1499

Come è possibile notare circa il 50-60% delle categorie assegnate in maniera disgiunta con la *Cluster Analysis* sono confermate in maniera univoca anche con il processo di *FC*. Quest'ultima procedura aumenta però in maniera considerevole le annotazioni per ciascuna tipologia grazie alla categorizzazione plurima. Ad esempio si è passati da 1220 documenti classificati disgiuntamente a 1584 documenti categorizzati con la *FC* rispetto alla tipologia *Eccellenza e Creatività*.

²⁵ All' interno della splendida cornice di una fornace di fine 800 stupendamente ristrutturata, opera Marco Giacomelli, cuoco di grande esperienza che predilige muoversi sui sentieri della tradizione concedendosi qualche divagazione ben riuscita. ne è un esempio il tortino di riso Venere con fonduta di parmigiano , saporito ed equilibrato. interessante la versione antipasto di un classico della cucina marchigiana, il coniglio in porchetta, qui proposto in bocconcini saltati in padella. veramente asciutto e croccante il fritto misto con verdure, olive all' ascolana fatte in casa e gli immancabili cremini. buoni i cresc' tajat con fave in porchetta e pecorino come anche l' anatra al profumo di frutta. per concludere un ottimo millefoglie di mandorle e mascarpone. Diego, cortese e preparato, cura il servizio in sala. disponibile anche una carta dei vini regionale con scelte attente e ricarichi onesti .

Tabella 12 – Incrocio delle tipologie plurime.

	Q1-Ec	Q2-SM	Q3-TTS	Q4-TTN
Q1-Ec		304	207	435
Q2-SM	304		154	16
Q3-TTS	207	154		562
Q4-TTN	435	16	562	

Nella tabella 12 è riportato l'incrocio delle tipologie avvenuto con la categorizzazione plurima. L'analisi di questa tabella consente di confermare alcune caratteristiche emerse nell'analisi dei piani fattoriali svolta nel paragrafo 3.3. Le tipologie che maggiormente si combinano risultano essere infatti la 3 e la 4 con 562 documenti in comune. Quindi la Tradizione e il Territorio trovano come elemento forte di unione fra nord e sud d'Italia il prodotto semplice della tradizione contadina, a base di carne. Questo stesso elemento spiegava la variabilità, in analisi fattoriale, del primo fattore, che presentava la contrapposizione della Tradizione e Territorio rispetto ai gruppi 1 e 2, dell'Eccellenza e la Cucina Mediterranea. Tale vicinanza fra i gruppi 1 e 2 è rappresentato con la categorizzazione fuzzy dalla categoria plurima assegnata a 304 documenti.

Il secondo incrocio più consistente fra categorie fuzzy riguarda le tipologie 1 e 4 con 435 documenti in comune. Si tratta della cucina d'Eccellenza e la cucina della Tradizione del Nord, questa combinazione di tipologie generava in analisi fattoriale un'opposizione sul secondo fattore rispetto alle tipologie Tradizione del Sud e Cucina Mediterranea.

In ultimo come già segnalato anche dall'interpretazione dei piani fattoriali in termini di distanza, con la categorizzazione plurima il gruppo con minore incrocio è dato dalla combinazione della tipologia 4 con la tipologia 2, ovvero fra la cucina della Tradizione del Nord rispetto alla cucina dai sapori mediterranei, che si combinano fra di loro solamente in 16 documenti, ovvero nel 1% dei casi fuzzy (0,5% considerando il totale dei documenti). Non molto comune come combinazione, in genere si tratta

di Ristoranti situati al Nord d'Italia con una proposta mista in menù. Un esempio su tutti è dato dal Ristorante *Crocetta* del Piemonte la cui recensione del Gambero Rosso risulta essere:

“Locale molto frequentato nel cuore del quartiere residenziale della Crocetta. La cucina è un mix di Piemonte, Toscana e Mediterraneo. Molto vasta la carta, che tra gli antipasti propone oltre ai classici piemontesi (vitello tonnato, bistecchine impanate in carpione), crostini alla fiorentina, gamberi con zucchine e spada affumicato con rucola. Tra i primi: risotto con gli asparagi, spaghetti alle vongole, risotto certosino. Secondi di carne: piccata al limone, castellana al prosciutto, costata alla Robespierre. Buona la scelta del pesce: abbiamo mangiato una spigola al forno servita con patate e olive deliziose e lo steak di tonno (molto ben cucinato). Per dessert si torna in Piemonte, non male la panna cotta ed il bonet. Una cucina semplice e schietta in un ambiente familiare che soddisfa un po' tutti.”

Nella tabella 13 è riportato il riepilogo dettagliato di tutte le categorizzazioni avvenute con la FC, sia in modo univoco, che combinando due oppure tre tipologie diverse.

Tabella 13 – Dettaglio numerico delle categorizzazioni uniche e multiple

		1-Ec	2-SM	3-TTS	4-TTN
	1-Ec	712	278	135	385
	2-SM	278	182	125	9
	3-TTS	135	125	330	509
	4-TTN	385	9	509	541
2-SM	3-TTS	24			
2-SM	4-TTN	2			
3-TTS	4-TTN	48			
1-EC	3-TTS		24		
1-EC	4-TTN		2		
3-TTS	4-TTN		5		
1-EC	2-SM			24	
1-EC	4-TTN			48	
2-SM	4-TTN			5	
1-EC	2-SM				2
1-EC	3-TTS				48
2-SM	3-TTS				5
	Totale	1584	625	1176	1499

In Appendice nella tabella A21 è riportata l'intera Matrice dei Documenti categorizzati, in essa sono riportati in riga i 3285 Ristoranti e in colonna i rispettivi valori di *TI* per ciascuna *query*, i gradi di appartenenza a ciascuna tipologia di ristorazione, la categorizzazione avvenuta con la *FC* e la categorizzazione avvenuta con la *Cluster Analysis*.

5. Conclusioni

Come è stato possibile verificare empiricamente il metodo di *TM* esposto permette di ottenere una categorizzazione *fuzzy* supervisionata di documenti partendo da una classificazione disgiunta non supervisionata ottenuta a partire da un'opportuna selezione terminologica.

La scelta iniziale di sintagmazione delle lessie nominali di un testo specialistico, come può essere il corpus della critica gastronomica, ha permesso di disambiguare i termini del testo sia rispetto ai temi che rispetto al significato stesso delle parole. Tale scelta iniziale rappresenta il fondamento della procedura volta a focalizzare l'attenzione rispetto all'analisi linguistica del testo.

Utilizzando quindi le strutture sintattiche più comuni di rappresentazione dei sintagmi nominali come modello per la ricerca delle entità, è stato possibile estrarre le polirematiche e le collocazioni presenti nel testo, oltre che le forme sintagmatiche "semplici", ovvero non dotate di un sovrappiù semantico, ma che comunque contribuiscono a far risaltare delle espressioni tipiche di differenti ambiti lessicali.

L'individuazione delle forme nominali complesse non ambigue ha consentito di superare i limiti rappresentati dalle difficoltà ad accedere al contenuto semantico presente nelle diverse strutture semantiche del testo. Affinando la capacità di disambiguazione si è dotato il sistema per l'estrazione di informazione, prima, e di classificazione e categorizzazione, dopo, di un'adeguata intelligenza linguistica, in grado di filtrare l'informazione utile rispetto al *rumore di fondo*.

La selezione dei sintagmi nominali e delle forme nominali e aggettivali semplici ha consentito quindi di poter classificare, tramite un *clustering* di tipo disgiuntivo, i documenti esclusivamente sulla base dei principali campi semantici relativi alle parole caratterizzanti le classi ottenute.

Nel caso specifico del corpus in analisi riguardo la ristorazione italiana è stato possibile individuare delle tipologie di ristorazione. Come abbiamo visto tali tipologie possono rappresentare di volta in volta, diversi livelli di specificità del fenomeno complesso analizzato, grazie alla correlazione statistica fra le parole dei documenti e in funzione del livello di complessità selezionato per il raggruppamento degli stessi.

La *cucina italiana* risulta essere storicamente un complesso intreccio di differenti filoni, che si sono incrociati e scontrati negli ultimi decenni. In passato la ristorazione italiana aveva una forte connotazione popolare marcata dalle numerosissime trattorie diffuse su tutto il territorio. Si contrapponevano a queste alcuni famosi ristoranti che in ambienti lussuosi proponevano storicamente una cucina classica accompagnata da qualche ricetta regionale (GUARNASCHELLI GOTTI, 2007). Tutto ciò è stato influenzato successivamente sia dalla grande cucina francese che negli ultimi anni dalla cucina d'avanguardia nata con Ferran Adrià (ADRIA', et al., 2004). Questo insieme di intrecci ed influenze sono andati a valorizzare l'enorme varietà delle produzioni tipiche locali, sia riguardo i prodotti dell'agricoltura che dell'allevamento o della pesca, caratterizzanti in maniera particolare le diverse regioni italiane.

Pertanto studiando sotto un profilo statistico il linguaggio della critica gastronomica e le tipologie della ristorazione italiana, è stato possibile evidenziare l'enorme varietà dei repertori regionali/locali, includendo le influenze straniere arrivate dal mondo globalizzato, come ad esempio la *cucina giapponese*, che rappresentano oggi il variegato patrimonio gastronomico della ristorazione italiana.

Cercando di schematizzare in poche macro tipologie riassuntive, abbiamo successivamente semplificato il livello di complessità dei raggruppamenti ed individuato delle tematiche molto polarizzate. Le quattro tipologie ottenute in maniera non supervisionata: *Eccellenza e Creatività*, *Sapori Mediterranei*, *Tradizione e Territorio del Sud Italia* e *Tradizione e Territorio del Nord Italia* evidenziano in maniera forte da un lato la

dicotomia fra il nord e il sud d'Italia e dall'altro la dicotomia fra Creatività e Tradizione. Queste categorie risultate dall'analisi sono il frutto della realtà rappresentata dalla critica gastronomica attraverso le descrizioni dei singoli ristoranti, analizzati come singole unità testuali.

Sebbene tramite il *clustering* sia possibile individuare delle categorie semantiche non definite a priori in modo da poter classificare i diversi documenti, nella realtà può essere conveniente arrivare ad una categorizzazione sfumata e plurima dei documenti in quanto in qualsiasi campo d'analisi i diversi testi oggetti di studio possono avere delle caratteristiche comuni fra loro, in termini di argomenti trattati all'interno del testo.

Nel caso esposto, l'offerta dei Ristoranti è spesso un mix di elementi per cui una categorizzazione *fuzzy* risulta essere più appropriata rispetto ad una classificazione univoca e deterministica.

I documenti vengono quindi riclassificati sulla base delle categorie individuate. I dizionari semantici vengono assunti come delle *queries* testuali su cui calcolare l'indice *TI* per ciascun documento. In questo modo il *TI* permette di ordinare i vari documenti per grado di pertinenza rispetto alle query e con opportune trasformazioni permette di individuare il grado di appartenenza *fuzzy* a ciascuna categoria. La multicategorizzazione agisce principalmente sugli elementi di frontiera della clusterizzazione disgiuntiva e il caso di studio delle recensioni dei ristoranti è particolarmente adatto a comprendere il problema.

Nel caso in analisi la categorizzazione *fuzzy* ottenuta rende l'offerta del singolo ristorante complessivamente più trasparente e dunque risulta essere di aiuto all'utente nel momento della scelta di un locale.

5.1 Evoluzioni dell'analisi sul corpus della Gastronomia Italiana

Finora abbiamo visto come il lessico utilizzato per descrivere i ristoranti, opportunamente selezionato, sia in grado di distinguere differenti tipologie di cucina, consentendo inoltre la categorizzazione sfumata dei locali. Locali che individualmente posseggono un proprio linguaggio e delle proprie caratteristiche.

Abbiamo visto quindi che è possibile ottenere differenti classificazioni in base al grado di complessità dei raggruppamenti. Una classificazione essenziale genera alcune contrapposizioni forti, come ad esempio le dicotomie fra cucina di mare o cucina di terra, creatività rispetto alla tradizione ed in ultimo fra le specificità territoriali.

Nella fase iniziale della procedura proposta abbiamo visto anche come ogni ambito tecnico specialistico, anche la gastronomia è ricca di espressioni cristallizzate e locuzioni. Nello specifico abbiamo evidenziato il gran numero di locuzioni nominali in grado di disambiguare il concreto significato dei termini che li compongono migliorando il livello dell'analisi automatica dei testi. Dall'analisi delle sequenze di testo abbiamo provato tutta l'ambiguità di termini che nel linguaggio comune hanno un senso univoco e comunemente inteso, come ad esempio per i termini: *carpaccio*, *ragù* e *filetto*. A partire da centinaia di esempi infatti essi identificano non cibo ma modi di preparazione di piatti o di taglio degli ingredienti, di genere molto distante rispetto al significato del termine semplice (PAVONE, 2010). Inoltre altre forme come ad esempio *crema*, *salsa* o *tortino*, per citarne solo alcune, esprimono una cucina basata su materie prime originarie, mentre individuate all'interno dei sintagmi nominali rappresentano una panoramica estremamente variegata della creatività degli chef.

In questo lavoro però ci siamo limitati a riconoscere come unità di analisi unicamente i sintagmi con almeno 5 occorrenze limitando di molto la presenza nell'elaborazione della potenziale variabilità linguistica. Il primo

motivo di questa scelta è legato al non dover effettuare in questo modo il lavoro di eliminazione dei falsi positivi pescati dal modello linguistico, considerando quindi solamente strutture ricorrenti. Il secondo motivo riguarda la scelta di classificazione effettuata a partire dalle tecniche di analisi statistica multidimensionale, in modo da limitare così il numero di variabili soprattutto trattandosi di hapax.

Volendo catturare tutta la variabilità linguistica evidenziata nel corpus in analisi è possibile immaginare di arrivare ad effettuare una classificazione dei ristoranti su un livello avanzato in base alla misurazione della presenza dei sintagmi nominali e della loro combinazione in strutture superiori come possono essere i sintagmi nominali estesi (STRUDSHOLM, 2011).

Da un punto di vista metodologico è possibile quindi orientare lo studio verso l'analisi di hapax piuttosto che di elementi ricorrenti, puntando a definire i concetti di tradizione e innovazione per arrivare ad una loro misurazione.

In questo caso di studio molto particolare infatti il mix di elementi di cui in più occasioni abbiamo parlato, non è presente semplicemente all'interno di un documento ma in molte occasioni all'interno di un'unica frase, ovvero di un unico piatto descritto nella recensione del ristorante.

Per poter individuare i piatti, intesi come sintagmi nominali estesi è possibile, anche in questo caso, definire un modello linguistico che ricerca e quantifica tali entità all'interno dei documenti.

La grammatica locale utile a ricostruire tali espressioni estese presenti nel menù è costituita da elementi di base intesi come i sostantivi riferiti al cibo e i sintagmi nominali *forti* del tipo visto nel paragrafo 2.2 come: NA (*vitello tonnato*), NdiN (*tortino di melanzane*), NdiNA (*pesce d'acqua dolce*) NdiNdiN (*scaloppa di fegato d'oca*) oppure NdiToponimi (*cipolle di Tropea*). Questi nuclei di senso (atomi) legati fra loro da determinate preposizioni e congiunzioni si compongono nei sintagmi nominali estesi

(molecole) che ricostruiscono l'intero piatto (BOLASCO, PAVONE, 2011). Ad esempio:

<(N di NA) prep (N di NA) cong (N di N) cong (N di N) cong (N) prep (N di N) cong (N)>

tartare di pesce spada su letto di finocchietto selvatico e germogli di alfalfa e cilindro di capesante e fagiolini con uova di quaglia e salmone;

<(N di NA) cong (NA) prep (NA) cong (N di N) cong (N) >

biscotti di branzino tiepido e riso selvaggio con verdure croccanti ed emulsione di peperone e ananas;

<(NA) prep (NA) prep (N di N) prep (N) cong (N di NA) cong (N) prep (N di Toponimo)>

spumino meringato con crema inglese su guazzetto di sorbetto alla carota e cilindretto di sfoglia croccante e gelato al pistacchio di Bronte

In questo caso quindi le strutture sintattiche dei sintagmi estesi sono definite nelle sequenze di atomi di senso legati fra di loro da preposizioni (*al, con, in, su*) e/o congiunzioni.

Impostando opportune espressioni regolari per estrarre le componenti della grammatica locale, è possibile misurare la presenza di tali entità nei documenti e procedere nella loro classificazione. Un elemento determinante in questa strategia, è costituito non solo dalla lunghezza del sintagma ma anche dal suo incipit. Se infatti il primo termine è un cibo (l'ingrediente caratterizzante) e l'espressione è breve, si sottintende un piatto classico. Se l'incipit è una preparazione (*crema, carpaccio ecc.*) e l'espressione è estesa e complessa (con alternanza di preposizioni e congiunzioni), ciò implica un grado di sofisticazione nel trattamento degli

ingredienti ed elevata creatività nella cucina. Pertanto queste due diverse possibilità rappresentano un *continuum* che va dalla cucina legata alla tradizione a quella elaborata dei locali gastronomici con piatti in cui prevalgono il trattamento degli ingredienti e l'innovazione. Fra queste due si collocano una cucina legata al territorio e una cucina di prodotto progettata con ingredienti senza manipolazioni. I concetti di *Tradizione e Territorio* sono caratterizzati da sequenze brevi, comprese fra 10 e 30 caratteri, mentre *Prodotto e Creatività* da sequenze assai più lunghe: da 35 caratteri fino a raggiungere e superare i 130 caratteri²⁶.

La nuova procedura è costituita dalle seguenti fasi: i) riconoscimento di migliaia di sintagmi nominali forti “lessie nucleo” (vengono lessicalizzate oltre 25.000 lessie) annotate secondo l'incipit (cibo o preparazione), secondo i riferimenti al territorio (aggettivi riferiti a regioni, province e zone, toponimi, termini dialettali) o alla tradizione e alla casa; ii) ricerca delle relazioni sintagmatiche (molecole) fra le gli atomi di senso con categorizzazione dei locali in base al numero di relazioni soddisfatte. Per ciascuna regola predefinita – creatività, prodotto, territorio, tradizione – si ottiene un doppio score espresso in numero di occorrenze e in valore del TI per le corrispondenti query delle tipologie.

Dai primi risultati ottenuti si evince che le tipologie ottenute sulla base dei sintagmi nominali estesi coesistono nella maggior parte dei casi in ciascun documento e sono trasversali rispetto alla classificazione precedentemente

²⁶ Il sintagma nominale esteso più lungo è stato individuato nel ristorante *Osteria del Vicario* di Certaldo (Fi), in una recensione del Gambero Rosso. «*Nel cuore delle verdi colline del Chianti, ricavato nel suggestivo chiostro di un vecchio monastero del 1200, un elegante e incantevole ristorante che saprà regalarvi momenti di unico piacere. L'atmosfera calda e coinvolgente che si respira una volta entrati all' interno della grande sala col camino è solamente il preludio di un' esperienza estremamente appagante. Dopo un gradito benvenuto con flûte di spumante decidiamo di scegliere, da un bel menu ricco di piatti di terra e di mare, una squisita ombrina in insalata con finocchi all' arancia, ben eseguita dai due bravi chef Sara Conforti e Andrea Mancini. tra i primi, ottimi i ravioli ripieni di patate e tartufo con fonduta di cacio lucardo e pere al pepe e le altrettanto squisite tagliatelle all' uovo con guazzetto alla mediterranea e filetti di triglia in tempura. Come secondi consigliamo invece un delizioso astice servito con la sua salsa accompagnato dalla terrina di mela verde e caviale sferico di ribes nero e, tra quelli di carne, un tenerissimo controfiletto di cervo su salsa di patate con insalatina tiepida di germogli di spinaci e passito di Sagrantino di Montefalco. Bella la carta dei vini , con i toscani in primis.*»

ottenuta. Questo tipo di categorizzazione supervisionata basata sull'esperienza della ricerca lessico-testuale, senza passare per un indirizzo categoriale definito con una *Cluster Analysis*, permette comunque di evidenziare, in questo particolare corpus della Gastronomia italiana, le differenti tipologie della ristorazione andando ad analizzare nel dettaglio le proposte gastronomiche basate su *creatività*, *prodotto*, *territorio* o *tradizione*.

5.2 Una diversa applicazioni del modello lessico-testuale

Ad ulteriore dimostrazione che il trattamento automatico del linguaggio naturale consente oggi di studiare, in tempi contenuti, materiali di grandi dimensioni, anche di milioni di parole che sfuggono a ogni lettura diretta da parte delle persone, mi accingo a riportare in questo paragrafo conclusivo alcuni risultati ottenuti grazie all'utilizzo della metodologia esposta finora, applicata da me allo studio condotto sulle e-mail pervenute alla casella rivoluzione@governo.it, nell'ambito dell'accordo di collaborazione fra Dipartimento della Funzione Pubblica (nel seguito DFP) della Presidenza del Consiglio dei Ministri del Governo Italiano e il Dipartimento Memotef dell'Università di Roma "La Sapienza"²⁷.

La casella di posta elettronica aperta dal governo aveva come obiettivo di consentire a qualunque cittadino, ma principalmente ai dipendenti pubblici di reagire liberamente alla proposta governativa di riforma della pubblica amministrazione (nel seguito PA) esprimendo la propria opinione in merito ai singoli punti proposti, nello spazio di 30 giorni, dal 30 aprile al 30 maggio 2014. Nell'Allegato 1 è riportata la lettera di invito alla

²⁷ Il gruppo di ricerca incaricato di svolgere l'analisi e di fornire delle risposte ai quesiti posti dal Presidente del Governo, Matteo Renzi, e dal Ministro per la Semplificazione e la Pubblica Amministrazione, Marianna Madia, è stato composto da: Sergio Bolasco (Coordinatore scientifico), Alessio Canzonetti, Barbara D'Amen, Francesca Dolcetti e Pasquale Pavone. Il lavoro completo è stato pubblicato unicamente in forma di Report privato e consegnato al DFP al termine dello studio.

consultazione del Presidente del Consiglio, Matteo Renzi, con i 44 punti possibili di riforma.

L'ipotesi di base è che i rispondenti alla casella aperta dal governo siano interessati a far conoscere la loro opinione di accordo o disaccordo sui vari punti della proposta di riforma della PA. L'obiettivo del lavoro è stato studiare l'insieme complessivo delle email pervenute applicando strumenti e tecniche del text mining, al fine di procedere nell'analisi automatica di tali testi, e di categorizzare e qualificare il *sentiment* dei testi, selezionando infine in maniera opportuna un numero ristretto di email rappresentative di determinate petizioni.

L'intera analisi è stata svolta a partire dal 10 maggio, iniziando dalle prime 9.000 email pervenute, fino al 7 giugno 2014. Il giorno 17 dello stesso mese è stato consegnato al DFP il Report finale del lavoro.

Il corpus complessivo analizzato è costituito dalle 39.343 e-mail valide (già depurate all'origine da email completamente vuote) pervenute al DFP entro la mezzanotte del 30 maggio 2014, ora di chiusura della consultazione. A partire da queste, sono state messe da parte 6.900 email rispondenti all'oggetto sollecitato dalla CGIL come “45° punto: Renzi rinnova il mio contratto”, per cui si analizzano in totale 32.443 mail. Queste ultime costituiscono il corpus oggetto di studio, di ampiezza pari a 9,4 milioni di occorrenze di parole, con un vocabolario (inteso come varietà di linguaggio rilevato) di oltre 200 mila parole diverse. Per dare un'idea, l'insieme di tali email ammontano a un testo di diciottomila pagine.

A differenza del caso di studio sulla Gastronomia in cui è presente una tendenziale omogeneità in termini di dimensione dei testi analizzati, l'ampiezza dei testi delle email inviate al governo è molto variabile. I testi delle 32.443 mail sono costituiti da un minimo di 10 parole ad un massimo di 6.259 parole (equivalenti a 12 pagine): in media le email erano formate da 285 parole, ovvero poco più di mezza pagina di testo. Ma ben 7.800 mail sono composte da meno di cinquanta parole (che diventano 12.000 –

pari al 37% - se si considerano meno di cento parole) e 1.600 email da più di mille parole (5.400 – pari al 17% - se più di cinquecento parole).

Le principali richieste poste dal DFP al gruppo di ricerca hanno riguardato l'identificazione delle email che in maniera specifica si riferivano ai punti della riforma, ottenendo per ciascun punto una misura della propositività e del sentiment positivo/negativo. Il metodo di text mining utilizzato per l'analisi delle email ha permesso di procedere ad una classificazione e categorizzazione automatica dei testi attraverso delle rappresentazioni dei contenuti a differenti livelli.

Viste le caratteristiche peculiari del corpus in analisi, per categorizzare le email in base alla pertinenza specifica dei punti della riforma si è proceduto principalmente, dopo una fase esplorativa del corpus, alla definizione di un modello linguistico formalizzato da una *RE* che identifica le espressioni ricercate delle email e categorizza ciascun documento grazie alla definizione di un piano di lavoro testuale. Nella tabella A22 è riportato l'intero piano di lavoro utilizzato. Sono state quindi create 44 variabili nuove associate a ciascun documento in analisi, in modo da poter ottenere una categorizzazione multipla degli stessi.

Le email che trattano la riforma “punto per punto” categorizzate tramite l'applicazione del piano di lavoro sono state 8331, pari al 25% del totale. Di queste 1551 email trattano di più punti, mentre 6780 email trattano di un unico punto della riforma. A una verifica ex-post, il modello per costruzione ha un'alta precisione, in quanto la presenza di falsi positivi è molto bassa; al contrario la sua capacità di recupero di tutte le mail con quelle caratteristiche non è elevata.

Le restanti email non categorizzate dal modello risultano appartenere sostanzialmente a due diversi blocchi. Un primo blocco, pari al 25% delle email, riguarda gruppi di email identiche riferiti a determinate petizioni o sottoscrizione di appelli provenienti da organizzazioni e/o associazioni di vario tipo. Queste mail sollecitate hanno trovato differente risposta, sia per l'autorevolezza della fonte (un sindacato o un'organizzazione di categoria

piuttosto che un singolo cittadino), sia per la compattezza dei rispondenti (senso di appartenenza alla categoria o alla funzione in via di abolizione o all'ente che fra le proposte di riforma verrebbe accorpato o soppresso). Di conseguenza i corrispondenti blocchi di email hanno diversa consistenza che può essere valutata comunque come “peso” o importanza data all'argomento, in particolare se quest'ultimo è riferito a uno dei 44 punti della riforma. E' il caso dei punti 13 (abolizione del Segretario comunale), 26 (una sola Scuola Nazionale della Pubblica Amministrazione), 27 (accorpamento di Aci, Pra e Motorizzazione) e 29 (eliminazione dell'iscrizione alle CCIAA).

Un secondo blocco di email, pari al 39%, è costituito invece da email in cui non si fa riferimento in maniera specifica ai punti della riforma. Tale gruppo di email trattano le tematiche generali della riforma oppure raccontano esperienze di vita personali, in cui gli scriventi avendo l'opportunità di comunicare direttamente con il Presidente del Consiglio, descrivono in molti casi le difficoltà lavorative e professionali proprie, suggeriscono eventuali altre soluzioni a problemi generali, indicando a volte sostegno all'iniziativa a volte sfiducia. Il restante 11% risulta essere composto da email “vuote” o pressoché tali (sola firma e qualche saluto), quindi da considerare come non pertinenti.

Il sentiment delle email è stato misurato secondo tre punti di vista:

A) la presenza di qualificazioni positive e negative in termini di aggettivi nel testo.

B) la presenza di espressioni di accordo vs disaccordo rispetto ai punti della riforma come indicatore del parere favorevole o contrario rispetto ai contenuti comunque espressi nella mail.

C) la presenza di forme verbali al condizionale come indicatore di un atteggiamento partecipativo e costruttivo in merito a proposte e suggerimenti (*sarebbe, consentirebbe, potrebbe, basterebbe, suggerirei, farei, proporrei, aggiungerei...*)

Questi tre criteri sono stati misurati nell'insieme del corpus, sia nelle principali parti, che nelle email in cui si trattava di singoli punti della riforma.

Tabella A1 DB Vocabolario con TAG grammaticale (soglia 50 occ.)

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
di	39660	PREP	N+PREP		di
e	30806	CONG	CONG+N		e
con	19401	PREP	PREP		con
la	13361	J	DET+N+PRON		la
il	12076	DET	DET		il
in	10092	PREP	A+N+PREP		in
i	9252	DET	DET+N		il
al	8156	PREP	PREP		a
un	7265	DET	A+DET+PRON		uno
è	6915	V	V		essere
a	6375	PREP	N+PREP		a
che	5871	J	A+CONG+N+PRON		che
una	5849	J	DET+NUM+PRON		uno
le	5520	J	DET+PRON		le
da	5076	PREP	PREP		da
per	5027	PREP	PREP		per
si	4832	J	N+PRON		si
del	4770	PREP	PREP		di
della	4695	PREP	PREP		di
alla	4638	PREP	N+PREP		a
l'	4285	DET	DET		il
o	4088	CONG	CONG+ESC+N		o
dei	4068	PREP	N+PREP		di
anche	3016	J	AVV+CONG+N		anche
non	2858	AVV	A+AVV		non
tra	2853	PREP	PREP		tra
cucina	2836	J	N+V	,N,	cucina
vini	2690	N	N	,N,	vino
ma	2647	CONG	CONG+ESC+N		ma
sono	2451	V	N+V		essere
piatti	2383	J	A+N	,A,,N,	piatto
locale	2283	J	A+N	,A,,N,	locale
come	2257	J	AVV+CONG+N		come
carta	2219	N	N	,N,	carta
gli	2123	J	DET+PRON		gli
all'	2022	PREP	PREP		a
nel	2010	PREP	PREP		in
ai	1995	PREP	ESC+N+PREP		a
più	1978	J	A+AVV+N+PREP		più
d'	1959	PREP	PREP		di
alle	1644	PREP	N+PREP		a
pesce	1606	N	N	,N,	pesce
dolci	1550	J	A+N	,A,,N,	dolce
patate	1505	N	N	,N,	patata
delle	1486	PREP	PREP		di
nella	1363	PREP	PREP		in

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
dal	1342	PREP	PREP		da
verdure	1290	N	N	,N,	verdura
bonus	1287	N	N	,N,	bonus
primi	1268	J	A+N	,A,,N,	primo
secondi	1239	J	A+N+V	,A,,N,	secondi
dalla	1236	PREP	PREP+V		da
dell'	1217	PREP	PREP		di
lo	1197	J	DET+PRON		lo
su	1196	J	AVV+PREP		su
servizio	1183	N	N	,N,	servizio
sempre	1172	AVV	AVV		sempre
questo	1142	J	A+PRON		questo
formaggi	1141	N	N	,N,	formaggio
ricotta	1102	J	A+N+V	,A,,N,	ricotta
carne	1095	N	N	,N,	carne
etichette	1095	N	N	,N,	etichetta
stagione	1087	N	N	,N,	stagione
un'	1078	DET	DET		uno
tradizione	1064	N	N	,N,	tradizione
salsa	1064	J	A+N	,A,,N,	salsa
crema	1041	J	N+V	,N,	crema
mare	1010	N	N	,N,	mare
funghi	1006	N	N	,N,	fungo
ci	978	J	AVV+PRON		ci
salumi	968	N	N	,N,	salume
scelta	962	J	A+N+V	,A,,N,	scelta
menu	959	N	N	,N,	menu
ben	958	AVV	AVV		ben
ristorante	958	J	A+N+V	,A,,N,	ristorante
casa	924	N	N	,N,	casa
cui	923	PRON	PRON		cui
pasta	914	N	N	,N,	pasta
molto	910	J	A+AVV+PRON		molto
forno	910	N	N	,N,	forno
due	910	NUM	NUM		due
poi	908	AVV	AVV+N		poi
ha	897	V	ESC+V		avere
sala	882	J	N+V	,N,	sala
agnello	877	N	N	,N,	agnello
menù	845	N	N	,N,	menù
qualche	831	A	A		qualche
locali	830	J	A+N	,A,,N,	locale
antipasti	818	N	N	,N,	antipasto
buona	811	J	A+N	,A,,N,	buona
ragù	805	N	N	,N,	ragù
selezione	805	N	N	,N,	selezione
cioccolato	796	N	N	,N,	cioccolato
fra	787	PREP	PREP		fra
ed	785	CONG	CONG		ed
coniglio	779	N	N	,N,	coniglio
maiale	776	N	N	,N,	maiale
se	763	J	CONG+N+PRON		se
territorio	763	N	N	,N,	territorio
può	748	V	V		potere
uno	748	J	DET+NUM+PRON		uno
proposte	741	J	A+N+V	,A,,N,	proposte
qualità	722	N	N	,N,	qualità

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
dove	705	J	AVV+CONG+N		dove
pomodoro	703	N	N	,N,	pomodoro
vino	693	N	N	,N,	vino
baccalà	688	N	N	,N,	baccalà
nei	685	PREP	N+PREP		in
cantina	675	N	N	,N,	cantina
grande	671	J	A+N	,A,,N,	grande
vi	667	J	AVV+PRON		vi
ambiente	665	J	A+N	,A,,N,	ambiente
zuppa	664	J	A+N+V	,A,,N,	zuppa
vitello	662	N	N	,N,	vitello
secondo	648	J	A+CONG+N+V		secondo
sugo	645	N	N	,N,	sugo
ravioli	644	N	N	,N,	raviolo
c'	643	J	AVV+PRON		ci
fagioli	630	N	N	,N,	fagiolo
oltre	616	J	AVV+PREP		oltre
polenta	615	N	N	,N,	polenta
sulla	615	PREP	N+PREP		su
dessert	607	N	N	,N,	dessert
tutto	604	J	A+AVV+N+PRON		tutto
questa	585	J	A+PRON		questo
materie prime	582	N	N	,N,	materie prime
filetto	578	J	N+V	,N,	filetto
porcini	577	J	A+N	,A,,N,	porcino
prodotti	576	J	A+N+V	,A,,N,	prodotti
solo	575	J	A+AVV+CONG+N+V		solo
trattoria	570	N	N	,N,	trattoria
piatto	569	J	A+N	,A,,N,	piatto
carni	568	N	N	,N,	carne
insalata	565	J	N+V	,N,	insalata
pane	552	N	N	,N,	pane
anni	550	N	N	,N,	anno
buoni	548	J	A+N	,A,,N,	buono
qui	546	AVV	AVV		qui
gnocchi	544	N	N	,N,	gnocco
dai	542	PREP	PREP+V		da
erbe	541	N	N	,N,	erba
tonno	539	N	N	,N,	tonno
zucca	530	N	N	,N,	zucca
sia	530	J	CONG+V		sia
tagliatelle	528	N	N	,N,	tagliatella
melanzane	527	N	N	,N,	melanzana
piccola	525	J	A+N	,A,,N,	piccolo
asparagi	524	N	N	,N,	asparagi
tutti	522	J	A+PRON		tutto
bella	522	J	A+N	,A,,N,	bella
tavoli	522	J	N+V	,N,	tavoli
olio	521	J	N+V	,N,	olio
torta	519	J	A+N+V	,A,,N,	torta
oppure	510	CONG	CONG		oppure
sul	500	PREP	PREP		su
dall'	500	PREP	PREP		da
tartufo	500	J	N+V	,N,	tartufo
proposta	498	J	A+N+V	,A,,N,	proposta
ad	494	PREP	PREP		a
ampia	491	A	A	,A,	ampio

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
sua	486	J	A+PRON		suo
carciofi	484	N	N	,N,	carciofo
manzo	484	N	N	,N,	manzo
ancora	481	J	AVV+N+V		ancora
degustazione	480	N	N	,N,	degustazione
zona	476	N	N	,N,	zona
famiglia	475	N	N	,N,	famiglia
soprattutto	475	AVV	AVV		soprattutto
abbiamo	471	V	V		avere
euro	470	N	N	,N,	euro
estate	468	N	N	,N,	estate
potrete	467	V	V		potere
risotto	465	N	N	,N,	risotto
osteria	463	N	N	,N,	osteria
ottimi	460	J	A+V	,A,	ottimi
sale	458	J	N+V	,N,	sale
quella	458	J	A+PRON		quello
nelle	456	PREP	PREP		in
nero	454	J	A+N	,A,,N,	nero
tortino	449	N	N	,N,	tortino
prezzi	448	J	N+V	,N,	prezzi
ottima	447	J	A+V	,A,	ottima
arrosto	446	N	N	,N,	arrosto
gamberi	446	N	N	,N,	gambero
zucchine	444	N	N	,N,	zucchina
senza	443	J	AVV+CONG+PREP		senza
spaghetti	442	N	N	,N,	spaghetto
nell'	439	PREP	PREP		in
giorno	436	N	N	,N,	giorno
ottimo	429	J	A+V	,A,	ottimo
po'	427	N	N	,N,	poco
antipasto	424	N	N	,N,	antipasto
gelato	424	J	A+N+V	,A,,N,	gelato
degli	424	PREP	PREP		di
semplice	422	J	A+N	,A,,N,	semplice
dopo	418	J	AVV+CONG+N+PREP+V		dopo
pochi	416	J	A+PRON		poco
chef	414	N	N	,N,	chef
mele	413	N	N	,N,	mele
formaggio	408	N	N	,N,	formaggio
buon	406	A	A	,A,	buon
sapori	400	N	N	,N,	sapore
salsiccia	400	N	N	,N,	salsiccia
propone	398	V	V		proporre
tradizionale	397	A	A	,A,	tradizionale
offerta	397	J	A+N+V	,A,,N,	offerta
griglia	396	J	N+V	,N,	griglia
regionali	396	A	A	,A,	regionale
allo	393	PREP	PREP		a
olive	392	N	N	,N,	oliva
davvero	387	AVV	AVV		davvero
troverete	387	V	V		trovare
a base di	387		PREP		di
pecorino	386	J	A+N	,A,,N,	pecorino
frutta	385	J	N+V	,N,	frutta
alcuni	381	J	A+PRON		alcuno
dalle	381	PREP	PREP+V		da

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
tempo	378	N	N	,N,	tempo
peperoni	377	N	N	,N,	peperone
ogni	373	A	A	,A,	ogni
accogliente	373	J	A+V	,A,	accogliente
tre	372	NUM	NUM		tre
fritto	372	J	A+N+V	,A,,N,	fritto
vista	369	J	A+N+V	,A,,N,	vista
altri	369	J	A+N+PRON		altro
così	367	J	A+AVV+CONG		così
quali	366	J	A+PRON		quale
prosciutto	365	N	N	,N,	prosciutto
dolce	364	J	A+AVV+N	,A,,N,	dolce
ripieni	361	J	A+N	,A,,N,	ripieno
piccolo	360	J	A+N	,A,,N,	piccolo
tortelli	358	N	N	,N,	tortello
fresco	356	J	A+N	,A,,N,	fresco
offre	356	V	V		offrire
agli	356	PREP	N+PREP		a
fa	356	V	N+V	,N,	fare
misto	355	J	A+N	,A,,N,	misto
cinghiale	355	N	N	,N,	cinghiale
ricarichi	353	J	N+V	,N,	ricarichi
classici	351	J	A+N	,A,,N,	classico
terra	351	N	N	,N,	terra
parte	351	J	A+N+V	,A,,N,	parte
tagliolini	350	N	N	,N,	tagliolino
scegliere	346	V	V		scegliere
nazionali	346	J	A+N	,A,,N,	nazionale
umido	345	J	A+N	,A,,N,	umido
anatra	345	N	N	,N,	anatra
alcune	344	J	A+PRON		alcuno
altre	342	J	A+N+PRON		altro
tradizionali	342	A	A	,A,	tradizionale
suo	336	J	A+N+PRON		suo
piacevole	335	A	A	,A,	piacevole
bicchiere	333	N	N	,N,	bicchiere
quasi	333	J	A+AVV+CONG		quasi
limone	329	N	N	,N,	limone
proprio	328	J	A+AVV+N+PRON		proprio
frutti	326	J	N+V	,N,	frutti
bottiglie	325	N	N	,N,	bottiglia
rosso	325	J	A+N	,A,,N,	rosso
passione	324	N	N	,N,	passione
quello	322	J	A+PRON		quello
cotto	321	J	A+N+V	,A,,N,	cotto
pasto	318	N	N	,N,	pasto
interessante	318	J	A+V	,A,	interessante
burro	317	N	N	,N,	burro
anno	316	N	N	,N,	anno
interessanti	316	J	A+V	,A,	interessanti
alici	313	N	N	,N,	alice
aperto	312	J	A+AVV+N+V	,A,,N,	aperto
ricca	306	J	A+N	,A,,N,	ricco
particolare	305	J	A+N	,A,,N,	particolare
trova	305	V	V		trovare
preparazioni	305	N	N	,N,	preparazione
inverno	304	N	N	,N,	inverno

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
pollo	302	N	N	,N,	pollo
trippa	302	N	N	,N,	trippa
centro	302	J	N+V	,N,	centro
bianco	301	J	A+N	,A,,N,	bianco
moglie	301	N	N	,N,	moglie
scampi	301	J	N+V	,N,	scampi
lardo	298	J	N+V	,N,	lardo
atmosfera	298	N	N	,N,	atmosfera
fresca	296	A	A	,A,	fresco
essere	295	V	N+V	,N,	essere
attenzione	293	N	N	,N,	attenzione
mentre	293	J	CONG+N		mentre
produzione	293	N	N	,N,	produzione
specialità	293	N	N	,N,	specialità
mandorle	292	N	N	,N,	mandorla
cotta	291	J	A+N+V	,A,,N,	cotta
crudo	291	A	A	,A,	crudo
fiori	290	N	N	,N,	fiore
tagliata	285	J	A+N+V	,A,,N,	tagliata
pomodorini	285	N	N	,N,	pomodoro
meno	284	J	A+AVV+N+PREP+V		meno
hanno	283	V	V		avere
croccante	281	J	A+N	,A,,N,	croccante
casalinghi	281	J	A+N	,A,,N,	casalingo
gusto	280	J	N+V	,N,	gusto
altro	280	J	A+N+PRON		altro
alternativa	278	J	A+N	,A,,N,	alternativo
ceci	278	N	N	,N,	ceci
paste	276	N	N	,N,	pasta
fave	274	N	N	,N,	fava
patron	274	N	N	,N,	patron
fatti in casa	273	A		,A,	fatti in casa
brace	273	N	N	,N,	brace
prima	272	J	A+AVV+N	,A,,N,	prima
chi	271	J	N+PRON		chi
loro	271	J	A+N+PRON		loro
basilico	270	J	A+N	,A,,N,	basilico
salame	270	N	N	,N,	salame
cipolle	269	N	N	,N,	cipolla
cura	267	J	N+V	,N,	cura
poco	267	J	A+AVV+PRON		poco
bel	266	J	A+N	,A,,N,	bel
vongole	266	N	N	,N,	vongola
col	265	PREP	PREP		con
semplici	264	J	A+N	,A,,N,	semplice
caffè	263	N	N	,N,	caffè
verde	260	J	A+N	,A,,N,	verde
pesto	260	J	A+N+V	,A,,N,	pesto
semifreddo	260	J	A+N	,A,,N,	semifreddo
paese	260	N	N	,N,	paese
buone	259	J	A+N	,A,,N,	buone
carpaccio	259	N	N	,N,	carpaccio
meglio	259	J	A+AVV+N	,A,,N,	meglio
sui	257	PREP	PREP		su
città	257	N	N	,N,	città
latte	256	N	N	,N,	latte
classico	256	J	A+N	,A,,N,	classico

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
cozze	256	N	N	,N,	cozza
curato	256	J	A+N+V	,A,,N,	curato
familiare	256	J	A+N	,A,,N,	familiare
zuppe	255	J	A+N	,A,,N,	zuppe
pescato	255	J	A+N+V	,A,,N,	pescato
gustare	255	V	V		gustare
serviti	254	J	A+N+V	,A,,N,	serviti
posto	253	J	A+N+V	,A,,N,	posto
strada	251	N	N	,N,	strada
brodo	250	N	N	,N,	brodo
quando	248	J	AVV+CONG+N		quando
pranzo	248	J	N+V	,N,	pranzo
migliori	247	J	A+N+V	,A,,N,	migliori
spesso	247	J	A+AVV		spesso
pancetta	247	N	N	,N,	pancetta
crostate	246	J	A+N+V	,A,,N,	crostate
mousse	246	N	N	,N,	mousse
interno	245	J	A+N+V	,A,,N,	interno
aceto	244	N	N	,N,	aceto
distillati	244	J	A+N+V	,A,,N,	distillati
assaggiare	244	V	V		assaggiare
crostini	243	N	N	,N,	crostino
castagne	242	J	A+N	,A,,N,	castagne
pere	242	N	N	,N,	pera
invece	242	AVV	AVV		invece
quanto	241	J	A+AVV+CONG+N+PRON		quanto
attento	241	ESC	ESC		attento
tutte	241	J	A+PRON		tutto
pomodori	238	N	N	,N,	pomodoro
spada	237	N	N	,N,	spada
cortese	235	J	A+N	,A,,N,	cortese
sotto	235	J	AVV+N+PREP		sotto
cominciare	234	V	V		cominciare
finire	234	V	V		finire
riso	233	J	N+V	,N,	riso
possono	233	V	V		potere
panna	233	J	N+V	,N,	panna
assaggio	233	J	N+V	,N,	assaggio
grandi	233	J	A+N	,A,,N,	grande
ripieno	233	J	A+N	,A,,N,	ripieno
cipolla	232	N	N	,N,	cipolla
polpo	232	N	N	,N,	polpo
lista	232	J	N+V	,N,	lista
ricette	231	N	N	,N,	ricetta
caldo	231	J	A+N	,A,,N,	caldo
miele	229	N	N	,N,	miele
spazio	227	J	N+V	,N,	spazio
chiude	226	V	V		chiudere
accughe	226	N	N	,N,	accuga
faraona	226	J	A+N	,A,,N,	faraona
siamo	225	V	V		essere
mancano	224	V	V		mancare
ormai	224	AVV	AVV+V		ormai
elegante	223	A	A	,A,	elegante
quelli	223	J	A+PRON		quello
provare	222	V	V		provare
mercato	221	N	N	,N,	mercato

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
gustosi	220	A	A	,A,	gustoso
volta	220	J	A+N+V	,A,,N,	volta
nome	220	N	N	,N,	nome
fritte	219	J	A+N+V	,A,,N,	fritte
conditi	218	J	A+N+V	,A,,N,	conditi
accoglienza	218	N	N	,N,	accoglienza
farina	217	N	N	,N,	farina
cuore	216	N	N	,N,	cuore
via	216	J	AVV+N		via
gastronomica	216	A	A	,A,	gastronomico
nocci	214	N	N	,N,	noce
servito	213	J	A+N+V	,A,,N,	servito
mai	213	AVV	AVV+N		mai
mano	213	N	N	,N,	mano
piazza	211	J	N+V	,N,	piazza
chiusura	211	N	N	,N,	chiusura
luogo	210	N	N	,N,	luogo
fritti	210	J	A+N+V	,A,,N,	fritti
tavola	209	J	N+V	,N,	tavola
tipici	209	A	A	,A,	tipico
già	209	J	A+AVV		già
diverse	208	J	A+N+PRON		diverse
rosmarino	208	N	N	,N,	rosmarino
esperienza	207	N	N	,N,	esperienza
ottime	207	A	A	,A,	ottimo
stagioni	205	J	N+V	,N,	stagioni
legno	205	N	N	,N,	legno
balsamico	204	J	A+N	,A,,N,	balsamico
ingredienti	203	N	N	,N,	ingrediente
ne	203	J	PREP+PRON		ne
trovare	202	V	V		trovare
quindi	202	J	AVV+CONG		quindi
giovane	202	J	A+N	,A,,N,	giovane
fegato	201	N	N	,N,	fegato
perché	201	J	AVV+CONG+N		perché
fonduta	201	N	N	,N,	fonduta
centro storico	200	N	N	,N,	centro storico
livello	199	J	N+V	,N,	livello
curata	199	J	A+V	,A,	curata
oggi	198	AVV	AVV+N		oggi
fornelli	197	N	N	,N,	fornello
primo	197	J	A+N	,A,,N,	primo
prenotazione	197	N	N	,N,	prenotazione
classica	197	J	A+N	,A,,N,	classica
antica	196	A	A	,A,	antico
zafferano	196	N	N	,N,	zafferano
piselli	196	N	N	,N,	pisello
bene	196	J	A+AVV+N	,A,,N,	bene
maialino	196	N	N	,N,	maialino
tiramisù	195	N	N	,N,	tiramisù
ecco	195	AVV	AVV		ecco
crosta	194	J	N+V	,N,	crosta
esempio	194	N	N	,N,	esempio
fatto	194	J	A+N+V	,A,,N,	fatto
oca	194	N	N	,N,	oca
semplicità	193	N	N	,N,	semplicità
torte	193	J	A+N+V	,A,,N,	torte

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
tutta	192	J	A+PRON		tutto
petto	192	N	N	,N,	petto
zabaione	189	N	N	,N,	zabaione
seppie	189	N	N	,N,	seppia
molti	189	J	A+PRON		molto
ricerca	187	J	N+V	,N,	ricerca
possibilità	187	N	N	,N,	possibilità
calamari	187	N	N	,N,	calamaro
discreta	186	A	A	,A,	discreto
radicchio	186	N	N	,N,	radicchio
consigliamo	185	V	V		consigliare
insieme	183	J	AVV+N		insieme
grigliate	183	J	A+N+V	,A,,N,	grigliate
rossi	183	J	A+N	,A,,N,	rosso
diversi	182	J	A+N+PRON		diversi
parmigiano	182	J	A+N	,A,,N,	parmigiano
farro	182	N	N	,N,	farro
noi	182	PRON	PRON		noi
guanciale	182	N	N	,N,	guanciale
stile	182	N	N	,N,	stile
capperi	181	N	N	,N,	cappero
crostacei	181	N	N	,N,	crostaceo
preparati	181	J	A+N+V	,A,,N,	preparati
continua	181	J	A+N+V	,A,,N,	continua
frittura	181	N	N	,N,	frittura
capretto	180	N	N	,N,	capretto
ingresso	180	J	N+V	,N,	ingresso
modo	179	N	N	,N,	modo
Italia	179	NM	NM		Italia
San	178	A	A		san
buono	178	J	A+N	,A,,N,	buono
pepe	178	N	N	,N,	pepe
involtini	177	N	N	,N,	involtino
borgo	177	N	N	,N,	borgo
ora	176	J	AVV+CONG+N+V		ora
selvaggina	176	N	N	,N,	selvaggina
vari	176	J	A+N+PRON+V		vari
accompagnati	176	V	V		accompagnare
però	175	CONG	CONG		però
sera	174	N	N	,N,	sera
ripiene	174	J	A+N	,A,,N,	ripiene
proposti	174	J	A+N+V	,A,,N,	proposti
iniziare	174	V	V		iniziare
pappardelle	173	N	N	,N,	pappardella
bosco	173	N	N	,N,	bosco
stinco	172	N	N	,N,	stinco
sulle	172	PREP	N+PREP		su
perdere	172	V	V		perdere
volte	171	J	A+N+V	,A,,N,	volte
mantecato	171	J	A+N+V	,A,,N,	mantecato
spinaci	171	N	N	,N,	spinaci
propria	171	J	A+PRON		proprio
seguire	171	V	V		seguire
pinoli	171	N	N	,N,	pinolo
gnocchetti	170	N	N	,N,	gnocco
passi	170	J	A+N+V	,A,,N,	passi
terrazza	170	J	N+V	,N,	terrazza

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
bottarga	170	N	N	,N,	bottarga
cervo	169	N	N	,N,	cervo
grano	169	N	N	,N,	grano
antico	168	J	A+N	,A,,N,	antico
eccellente	168	J	A+V	,A,	eccellente
crostata	168	J	A+N+V	,A,,N,	crostata
va	168	V	V		andare
fare	167	V	N+V	,N,	fare
dello	167	PREP	PREP		di
fragole	167	N	N	,N,	fragola
piccoli	167	J	A+N	,A,,N,	piccolo
campagna	166	N	N	,N,	campagna
calice	165	N	N	,N,	calice
inglese	164	J	A+N	,A,,N,	inglese
ristorazione	164	N	N	,N,	ristorazione
caso	164	N	N	,N,	caso
resto	164	J	N+V	,N,	resto
pasticceria	164	N	N	,N,	pasticceria
sarde	163	J	A+N	,A,,N,	sarde
dagli	163	J	PREP+V		dagli
piccione	163	N	N	,N,	piccione
onesti	162	J	A+N+V	,A,,N,	onesti
pareti	162	N	N	,N,	parete
affumicata	162	J	A+N+V	,A,,N,	affumicata
negli	162	PREP	PREP		in
bufala	161	N	N	,N,	bufala
tanti	161	J	A+N+PRON		tanti
cena	160	J	N+V	,N,	cena
vecchia	160	J	A+N	,A,,N,	vecchio
salvia	160	N	N	,N,	salvia
mangiare	160	J	N+V	,N,	mangiare
strudel	160	N	N	,N,	strudel
tante	160	J	A+PRON		tanto
viene	159	V	V		venire
fatte in casa	159	A		,A,	fatte in casa
Slow	158	N	N	,N,	slow
Food	158			,N,	Food
tanto	157	J	A+AVV+CONG+N+PRON		tanto
visita	157	J	N+V	,N,	visita
molte	156	J	A+PRON		molto
lungo	156	J	A+AVV+N+PREP		lungo
calda	156	J	A+N	,A,,N,	calda
piemontese	156	J	A+N	,A,,N,	piemontese
ricco	156	J	A+N	,A,,N,	ricco
portate	156	J	A+N+V	,A,,N,	portate
brasato	156	J	A+N+V	,A,,N,	brasato
menta	156	J	N+V	,N,	menta
accompagnato	156	V	V		accompagnare
fresche	156	A	A	,A,	fresco
fatta in casa	155	A	A	,A,	fatta in casa
bere	155	V	V		bere
padella	155	J	N+V	,N,	padella
suoi	155	J	A+PRON		suo
orto	155	N	N	,N,	orto
bar	155	N	N	,N,	bar
giardino	155	N	N	,N,	giardino
quale	154	J	A+AVV+PRON		quale

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
affumicato	154	J	A+V	,A,	affumicato
bollito	153	J	A+N+V	,A,,N,	bollito
varie	152	J	A+N+PRON		varie
lumache	152	N	N	,N,	lumaca
chilometri	152	J	N+V	,N,	chilometri
linguine	152	N	N	,N,	linguina
millefoglie	152	N	N	,N,	millefoglie
aglio	152	N	N	,N,	aglio
minestra	152	N	N	,N,	minestra
speck	151	N	N	,N,	speck
comprende	151	V	V		comprendere
era	151	V	N+V	,N,	essere
uova	151	N	N	,N,	uovo
acqua	151	N	N	,N,	acqua
altra	151	J	A+N+PRON		altro
uovo	150	N	N	,N,	uovo
appena	150	J	AVV+CONG		appena
salette	150	N	N	,N,	saletta
troppo	149	J	A+AVV+N+PRON		troppo
pure	149	J	A+AVV+CONG+N		pure
verdi	148	J	A+N	,A,,N,	verde
quest'	148	A	A		questo
sue	147	J	A+PRON		suo
corretti	147	J	A+N+V	,A,,N,	corretti
pietra	147	N	N	,N,	pietra
lago	147	N	N	,N,	lago
pecora	146	N	N	,N,	pecora
momento	146	N	N	,N,	momento
arancia	146	N	N	,N,	arancia
cordiale	146	J	A+N	,A,,N,	cordiale
fuori	145	J	AVV+PREP		fuori
paccheri	145			,N,	paccheri
professionale	145	A	A	,A,	professionale
base	144	N	N	,N,	base
varia	144	J	A+N+V	,A,,N,	varia
extravergine	143	J	A+N	,A,,N,	extravergine
prezzo	143	J	N+V	,N,	prezzo
gran	143	A	A	,A,	gran
regionale	142	A	A	,A,	regionale
figlio	142	J	N+V	,N,	figlio
produttori	142	J	A+N	,A,,N,	produttore
accanto	142	AVV	AVV		accanto
sfuso	142	A	A	,A,	sfuso
capra	142	N	N	,N,	capra
crudi	142	A	A	,A,	crudo
parmigiana	141	J	A+N	,A,,N,	parmigiana
erbette	141	N	N	,N,	erbetta
tipica	141	A	A	,A,	tipico
assaggiato	141	V	V		assaggiare
possibile	141	J	A+N	,A,,N,	possibile
italiane	140	J	A+N	,A,,N,	italiano
chiudere	140	V	V		chiudere
azienda	139	N	N	,N,	azienda
sarà	139	V	V		essere
freschi	139	J	A+N	,A,,N,	fresco
insegna	139	J	N+V	,N,	insegna
professionalità	139	N	N	,N,	professionalità

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
signora	138	N	N	,N,	signore
informale	138	J	A+N	,A,,N,	informale
segnaliamo	138	V	V		segnalare
mozzarella	138	N	N	,N,	mozzarella
mamma	137	J	ESC+N		mamma
disponibilità	137	N	N	,N,	disponibilità
fanno	137	V	V		fare
rustico	137	J	A+N	,A,,N,	rustico
piemontesi	137	J	A+N	,A,,N,	piemontese
agnolotti	136	N	N	,N,	agnolotto
montagna	136	N	N	,N,	montagna
materia prima	136	N	N	,N,	materia prima
vale	136	J	ESC+V		vale
legumi	135	N	N	,N,	legume
cottura	135	N	N	,N,	cottura
prevalentemente	135	AVV	AVV		prevalentemente
periodo	135	J	N+V	,N,	periodo
rispetto	135	J	N+V	,N,	rispetto
La	135	J	DET+N+PRON		La
caldi	134	J	A+N	,A,,N,	caldo
mesi	134	N	N	,N,	mese
cotte	134	J	A+N+V	,A,,N,	cotte
sorbetto	134	J	N+V	,N,	sorbetto
nostra	134	J	A+N+PRON		nostro
costolette	133	N	N	,N,	costoletta
gradevole	132	A	A	,A,	gradevole
disponibili	132	J	A+N	,A,,N,	disponibile
quattro	132	NUM	NUM		quattro
serie	132	J	A+N	,A,,N,	serie
carrello	131	J	N+V	,N,	carrello
tartare	131	J	A+N	,A,,N,	tartaro
unico	131	J	A+N	,A,,N,	unico
porta	131	J	A+N+V	,A,,N,	porta
pesci	131	N	N	,N,	pesce
estivo	131	A	A	,A,	estivo
dehors	130	N	N	,N,	dehors
porri	130	N	N	,N,	porro
stracotto	130	J	A+N+V	,A,,N,	stracotto
questi	130	J	A+PRON		questo
stesso	130	J	A+PRON+V		stesso
stato	130	J	N+V	,N,	stato
concludere	130	V	V		concludere
aromatiche	129	A	A	,A,	aromatico
orzo	129	J	N+V	,N,	orzo
verso	129	J	A+N+PREP+V		verso
fine	129	J	A+N	,A,,N,	fine
nocciole	129	N	N	,N,	nocciola
fino	129	J	A+AVV+PREP		fino
personale	129	J	A+N	,A,,N,	personale
sosta	129	J	N+V	,N,	sosta
bottiglia	129	N	N	,N,	bottiglia
decisamente	129	AVV	AVV		decisamente
lavoro	128	J	N+V	,N,	lavoro
tradizioni	128	N	N	,N,	tradizione
bianchi	128	J	A+N	,A,,N,	bianco
titolare	128	J	A+N+V	,A,,N,	titolare
vera	128	J	A+N	,A,,N,	vera

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
eccellenti	128	J	A+V	,A,	eccellenti
risotti	128	N	N	,N,	risotto
seppia	128	J	N+V	,N,	seppia
trota	128	N	N	,N,	trota
inoltre	128	AVV	AVV		inoltre
gestione	127	N	N	,N,	gestione
disponibile	127	J	A+N	,A,,N,	disponibile
conto	126	J	N+V	,N,	conto
forse	126	J	AVV+N		forse
prosegue	126	V	V		proseguire
arredi	125	J	N+V	,N,	arredi
tavolo	125	J	N+V	,N,	tavolo
notevole	125	A	A	,A,	notevole
selvatico	125	J	A+N	,A,,N,	selvatico
cannella	125	N	N	,N,	cannella
polpette	125	N	N	,N,	polpetta
arrivano	124	V	V		arrivare
troviamo	124	V	V		trovare
gentile	124	J	A+N	,A,,N,	gentile
belle	124	J	A+N	,A,,N,	belle
cruda	124	A	A	,A,	crudo
ampio	124	A	A	,A,	ampio
manca	124	J	A+N+V	,A,,N,	manca
terrina	123	N	N	,N,	terrina
fondente	123	J	A+N+V	,A,,N,	fondente
assaggi	123	J	N+V	,N,	assaggi
finocchietto	123	N	N	,N,	finocchio
spezzatino	122	N	N	,N,	spezzatino
comincia	122	V	V		cominciare
agrodolce	122	J	A+N	,A,,N,	agrodolce
vicino	122	J	A+AVV+N	,A,,N,	vicino
Il	121	DET	DET		il
linea	121	N	N	,N,	linea
cotture	120	N	N	,N,	cottura
piacere	120	J	N+V	,N,	piacere
filetti	120	J	N+V	,N,	filetti
ortaggi	120	N	N	,N,	ortaggio
casalinga	120	J	A+N	,A,,N,	casalingo
valida	120	J	A+V	,A,	valida
gestito	120	J	A+V	,A,	gestito
timo	119	N	N	,N,	timo
crème	119	N	N	,N,	crème
fatta	119	J	A+N+V	,A,,N,	fatta
quelle	119	J	A+PRON		quello
tonnato	119	A	A	,A,	tonnato
guazzetto	118	N	N	,N,	guazzetto
scelte	118	J	A+N+V	,A,,N,	scelte
sapore	118	N	N	,N,	sapore
pizza	117	J	N+V	,N,	pizza
coda	117	N	N	,N,	coda
vaniglia	117	N	N	,N,	vaniglia
ospiti	117	J	A+N+V	,A,,N,	ospiti
storia	117	J	N+V	,N,	storia
cuoco	116	N	N	,N,	cuoco
bistecca	116	N	N	,N,	bistecca
sedano	116	J	N+V	,N,	sedano
pietanze	116	N	N	,N,	pietanza

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
albergo	115	J	N+V	,N,	albergo
tipico	115	A	A	,A,	tipico
VERO	115	J	A+N	,A,,N,	VERO
enoteca	115	N	N	,N,	enoteca
vecchio	114	J	A+N	,A,,N,	vecchio
ripiena	114	J	A+N	,A,,N,	ripiena
ricordiamo	114	V	V		ricordare
primavera	114	N	N	,N,	primavera
gestisce	114	V	V		gestire
cavallo	114	N	N	,N,	cavallo
colline	114	N	N	,N,	collina
forte	114	J	A+AVV+N	,A,,N,	forte
leggera	114	J	A+N	,A,,N,	leggera
marinato	114	J	A+N+V	,A,,N,	marinato
calamaretti	114	N	N	,N,	calamaro
cacciatore	114	N	N	,N,	cacciatore
arriva	113	V	V		arrivare
servita	113	J	A+N+V	,A,,N,	servita
branzino	113	N	N	,N,	branzino
purè	112	N	N	,N,	purè
particolarmente	112	AVV	AVV		particolarmente
marinara	112	J	A+N	,A,,N,	marinara
apertura	112	N	N	,N,	apertura
principale	111	J	A+N	,A,,N,	principale
sott'	111	J	AVV+PREP		sotto
poche	111	J	A+PRON		poco
spiccano	111	V	V		spiccare
astice	111	N	N	,N,	astice
regioni	111	N	N	,N,	regione
secchi	111	J	A+N+V	,A,,N,	secchi
competenza	111	N	N	,N,	competenza
accompagnare	111	V	V		accompagnare
merita	111	V	V		meritare
cortesía	110	N	N	,N,	cortesía
voce	110	N	N	,N,	voce
zuppetta	110	N	N	,N,	zuppetta
meritano	110	V	V		meritare
regione	110	N	N	,N,	regione
infatti	110	J	AVV+CONG		infatti
varietà	110	N	N	,N,	varietà
piccole	110	J	A+N	,A,,N,	piccolo
fratelli	110	N	N	,N,	fratello
frittelle	110	N	N	,N,	frittella
circa	109	J	AVV+N+PREP		circa
proseguire	109	V	V		proseguire
frutto	109	J	N+V	,N,	frutto
insalatina	109	N	N	,N,	insalata
occupa	109	V	V		occupare
camere	108	N	N	,N,	camera
orecchiette	108	N	N	,N,	orecchietta
attività	108	N	N	,N,	attività
panorama	108	N	N	,N,	panorama
giusto	107	J	A+AVV+N	,A,,N,	giusto
seconda	107	J	A+N+V	,A,,N,	seconda
ultima	107	J	A+PRON		ultimo
fichi	107	J	A+N	,A,,N,	fico
fritta	107	J	A+N+V	,A,,N,	fritta

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
variano	107	V	V		variare
clienti	106	N	N	,N,	cliente
camino	106	N	N	,N,	camino
fettuccine	106	N	N	,N,	fettuccina
pescatrice	106	J	A+N	,A,,N,	pescatore
queste	106	J	A+PRON		questo
coltello	106	N	N	,N,	coltello
seguono	106	V	V		seguire
verdura	106	N	N	,N,	verdura
salsicce	106	N	N	,N,	salsiccia
gustosa	105	A	A	,A,	gustoso
veranda	105	N	N	,N,	veranda
sembra	105	V	V		sembrare
provenienti	105	J	A+V	,A,	provenienti
palazzo	104	N	N	,N,	palazzo
campo	104	J	N+V	,N,	campo
sformato	104	J	A+N+V	,A,,N,	sformato
passato	104	J	A+N+V	,A,,N,	passato
peperoncino	104	N	N	,N,	peperoncino
bancone	104	N	N	,N,	bancone
alta	104	J	A+N	,A,,N,	alta
clientela	104	N	N	,N,	clientela
tartufi	104	J	N+V	,N,	tartufi
vapore	104	N	N	,N,	vapore
lunga	104	J	A+N	,A,,N,	lunga
pistacchi	103	N	N	,N,	pistacchio
nota	103	J	A+N+V	,A,,N,	nota
veramente	103	AVV	AVV		veramente
apparecchiati	103	J	A+V	,A,	apparecchiati
bocconcini	103	N	N	,N,	bocconcino
spuma	103	J	N+V	,N,	spuma
prepara	102	V	V		preparare
stoccafisso	102	N	N	,N,	stoccafisso
gras	102			,N,	gras
foie	102	N	N	,N,	foie
freschezza	102	N	N	,N,	freschezza
sa	102	V	V		sapere
prenotare	102	V	V		prenotare
polpettine	102	N	N	,N,	polpettine
grazie	102	J	ESC+N		grazie
fantasia	101	N	N	,N,	fantasia
pesche	101	N	N	,N,	pesca
piuttosto	101	J	AVV+CONG		piuttosto
presenza	101	N	N	,N,	presenza
presenta	101	V	V		presenta
aperitivo	100	N	N	,N,	aperitivo
chianina	100	J	A+N	,A,,N,	chianino
fiume	100	N	N	,N,	fiume
equilibrio	100	N	N	,N,	equilibrio
cambia	100	V	V		cambiare
bavarese	100	J	A+N	,A,,N,	bavarese
preparato	99	J	A+N+V	,A,,N,	preparato
inizia	99	V	V		iniziare
sommelier	98	N	N	,N,	sommelier
sta	98	V	V		stare
purea	98	N	N	,N,	purea
mondo	98	J	A+N+V	,A,,N,	mondo

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
maltagliati	98	N	N	,N,	maltagliato
triglie	98	N	N	,N,	triglia
inizio	98	J	N+V	,N,	inizio
cortile	98	N	N	,N,	cortile
fiorentina	97	J	A+N	,A,,N,	fiorentina
cacio	97	N	N	,N,	cacio
dallo	97	PREP	PREP+V		da
apre	97	V	V		aprire
proposto	97	J	A+N+V	,A,,N,	proposto
indirizzo	97	J	N+V	,N,	indirizzo
figlia	97	J	N+V	,N,	figlia
subito	97	J	A+AVV+V		subito
tajarin	97			,N,	tajarin
esterno	97	J	A+N+V	,A,,N,	esterno
fronte	97	N	N	,N,	fronte
abbinamento	97	N	N	,N,	abbinamento
appetizer	96			,N,	appetizer
discreto	96	A	A	,A,	discreto
marinate	96	J	A+N+V	,A,,N,	marinate
croccanti	96	J	A+N	,A,,N,	croccante
catalana	96	J	A+N	,A,,N,	catalano
de	96	PREP	PREP		di
spigola	96	J	N+V	,N,	spigola
bonet	95			,N,	bonet
vengono	95	V	V		venire
gustoso	95	A	A	,A,	gustoso
profumo	95	J	N+V	,N,	profumo
artigianali	95	A	A	,A,	artigianale
eleganza	95	N	N	,N,	eleganza
condite	94	J	A+V	,A,	condite
marmellata	94	N	N	,N,	marmellata
Santo	94	NM	NM		Santo
cinque	94	NUM	NUM		cinque
grigliata	94	J	A+N+V	,A,,N,	grigliata
tempi	94	N	N	,N,	tempi
bigoli	94	N	N	,N,	bigolo
gallina	94	N	N	,N,	gallina
pur	93	J	AVV+CONG		pur
agrumi	93	N	N	,N,	agrumi
rombo	93	J	N+V	,N,	rombo
metri	93	N	N	,N,	metro
culatello	93	N	N	,N,	culatello
Presidio	93	J	N+V	,N,	Presidio
flan	93	N	N	,N,	flan
modi	92	N	N	,N,	modi
angolo	92	J	N+V	,N,	angolo
broccoli	92	N	N	,N,	broccolo
originale	92	J	A+N	,A,,N,	originale
gamberoni	92	N	N	,N,	gamberone
arredate	92	J	A+V	,A,	arredate
freddi	92	J	A+N+V	,A,,N,	freddi
fatti	92	J	A+N+V	,A,,N,	fatti
accoglie	92	V	V		accogliere
scelto	92	J	A+V	,A,	scelto
cotti	91	J	A+N+V	,A,,N,	cotti
stata	91	V	V		stata
nuovo	91	J	A+N	,A,,N,	nuovo

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
giovani	91	J	A+N	,A,,N,	giovane
capesante	91			,N,	capesante
nazionale	91	J	A+N	,A,,N,	nazionale
vellutata	91	J	A+N+V	,A,,N,	vellutata
rucola	91	N	N	,N,	rucola
fornita	90	J	A+V	,A,	fornita
fuso	90	J	A+N+V	,A,,N,	fuso
piano	90	J	A+AVV+N+V	,A,,N,	piano
lingua	90	N	N	,N,	lingua
creatività	90	N	N	,N,	creatività
delizioso	90	A	A	,A,	delizioso
attenta	90	J	A+V	,A,	attenta
partire	90	V	V		partire
secolo	90	N	N	,N,	secolo
lasagne	90	N	N	,N,	lasagna
stagionali	89	J	A+N	,A,,N,	stagionale
arance	89	N	N	,N,	arancia
immancabile	89	A	A	,A,	immancabile
tipi	89	N	N	,N,	tipo
annate	89	N	N	,N,	annata
storico	89	J	A+N	,A,,N,	storico
splendida	88	J	A+N	,A,,N,	splendido
romana	88	J	A+N	,A,,N,	romano
moderno	88	J	A+N	,A,,N,	moderno
etichetta	88	J	N+V	,N,	etichetta
zenzero	88	N	N	,N,	zenzero
cibo	88	J	N+V	,N,	cibo
gelati	88	J	A+N+V	,A,,N,	gelati
lenticchie	88	N	N	,N,	lenticchia
paranza	88	N	N	,N,	paranza
battuta	88	J	A+N+V	,A,,N,	battuta
tiepida	88	A	A	,A,	tiepido
vuole	87	V	V		volere
ospita	87	V	V		ospitare
selvatici	87	J	A+N	,A,,N,	selvatico
occhio	87	J	N+V	,N,	occhio
preparazione	87	N	N	,N,	preparazione
pani	87	J	N+V	,N,	pani
presenti	87	J	A+N+V	,A,,N,	presenti
verza	87	N	N	,N,	verza
magari	87	J	AVV+CONG+ESC		magari
cavolo	87	N	N	,N,	cavolo
lepre	86	N	N	,N,	lepre
Marco	86	NM	NM		Marco
Antonio	86	NM	NM		Antonio
arredato	86	J	A+V	,A,	arredato
val	86	N	N	,N,	Val
profumi	86	J	N+V	,N,	profumi
classiche	86	J	A+N	,A,,N,	classiche
conferma	86	J	N+V	,N,	conferma
numerosa	86	A	A	,A,	numeroso
li	85	PRON	PRON		lo
squisiti	85	A	A	,A,	squisito
Andrea	85	NM	NM		Andrea
trovano	85	V	V		trovare
saletta	85	N	N	,N,	saletta
assortimento	85	N	N	,N,	assortimento

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
accolti	85	J	A+V	,A,	accolti
cicoria	85	N	N	,N,	cicoria
successo	84	J	N+V	,N,	successo
porchetta	84	N	N	,N,	porchetta
marito	84	J	N+V	,N,	marito
toscani	84	J	A+N	,A,,N,	toscano
provola	84	N	N	,N,	provola
vasta	84	A	A	,A,	vasto
fegatini	84	N	N	,N,	fegatino
comunque	84	J	AVV+CONG		comunque
caciocavallo	84	N	N	,N,	caciocavallo
legna	84	N	N	,N,	legna
misti	83	J	A+N+V	,A,,N,	misti
contorni	83	J	N+V	,N,	contorni
pieno	83	J	A+N	,A,,N,	pieno
sottoli	83	N	N	,N,	sottolio
pistacchio	83	N	N	,N,	pistacchio
infine	83	AVV	AVV		infine
impronta	83	J	A+N+V	,A,,N,	impronta
cucchiaio	83	N	N	,N,	cucchiaio
stufato	82	J	A+N+V	,A,,N,	stufato
ricciola	82	A	A	,A,	ricciolo
giorni	82	N	N	,N,	giorno
razza	82	J	N+V	,N,	razza
	30	82 NUM	NUM		30
piccante	82	J	A+N+V	,A,,N,	piccante
italiana	81	J	A+N	,A,,N,	italiano
valle	81	J	N+V	,N,	valle
finocchio	81	N	N	,N,	finocchio
anguilla	81	N	N	,N,	anguilla
saporiti	81	J	A+V	,A,	saporiti
mascarpone	81	N	N	,N,	mascarpone
moderna	81	J	A+N	,A,,N,	moderno
cappelletti	81	N	N	,N,	cappelletto
capriolo	81	J	N+V	,N,	capriolo
pecorini	81	J	A+N	,A,,N,	pecorino
rosse	81	J	A+N	,A,,N,	rosso
gestita	81	J	A+V	,A,	gestita
ricci	80	J	A+N	,A,,N,	riccio
mista	80	A	A	,A,	misto
saraceno	80	J	A+N	,A,,N,	saraceno
arrosti	80	N	N	,N,	arrosto
ricavato	80	J	A+N+V	,A,,N,	ricavato
passando	80	V	V		passare
nonna	80	N	N	,N,	nonno
mangia	80	V	V		mangiare
confetture	80	N	N	,N,	confettura
versione	80	N	N	,N,	versione
sfoglia	80	J	N+V	,N,	sfoglia
certo	80	J	A+AVV+N	,A,,N,	certo
sull'	79	PREP	PREP		su
delicato	79	A	A	,A,	delicato
fusilli	79	N	N	,N,	fusillo
migliore	79	J	A+N	,A,,N,	migliore
domenica	79	N	N	,N,	domenica
ama	79	V	V		amare
medievale	79	A	A	,A,	medievale

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
cinta	79	J	A+N+V	,A,,N,	cinta
bruschette	79	N	N	,N,	bruschetta
gamberetti	79	N	N	,N,	gamberetto
quel	79	J	A+PRON		quello
arredamento	78	N	N	,N,	arredamento
stessa	78	J	A+PRON+V		stessa
tortellini	78	N	N	,N,	tortellino
numero	78	J	N+V	,N,	numero
punta	78	J	A+N+V	,A,,N,	punta
voglia	78	J	N+V	,N,	voglia
contenuti	78	J	A+N+V	,A,,N,	contenuti
vita	78	N	N	,N,	vita
paté	78			,N,	paté
struttura	77	J	N+V	,N,	struttura
sughi	77	N	N	,N,	sugo
ciliegie	77	N	N	,N,	ciliegia
italiani	77	J	A+N	,A,,N,	italiano
passare	77	V	V		passare
allora	77	J	AVV+CONG		allora
riguarda	77	V	V		riguardare
mela	77	N	N	,N,	mela
scottadito	77	N	N	,N,	scottadito
altezza	77	N	N	,N,	altezza
Vin	77			,N,	Vin
Roberto	77	NM	NM		Roberto
rapporto	77	J	N+V	,N,	rapporto
apprezzare	77	V	V		apprezzare
contadina	77	J	A+N	,A,,N,	contadino
genovese	77	J	A+N	,A,,N,	genovese
legata	76	J	A+N+V	,A,,N,	legata
durante	76	J	PREP+V		durante
fascino	76	J	N+V	,N,	fascino
cassata	76	J	N+V	,N,	cassata
segnalare	76	V	V		segnalare
importanti	76	J	A+V	,A,	importanti
deliziosi	76	A	A	,A,	delizioso
figli	76	J	N+V	,N,	figli
Giovanni	76	NM	NM		Giovanni
nostro	76	J	A+N+PRON		nostro
tecnica	76	J	A+N	,A,,N,	tecnica
Piemonte	76	NM	NM		Piemonte
ligure	76	J	A+N	,A,,N,	ligure
carbonara	75	J	A+N	,A,,N,	carbonara
protagonista	75	N	N	,N,	protagonista
oli	75	J	N+V	,N,	oli
mostarda	75	N	N	,N,	mostarda
invernale	75	J	A+N	,A,,N,	invernale
tegame	75	N	N	,N,	tegame
fattura	75	J	N+V	,N,	fattura
Giuseppe	75	NM	NM		Giuseppe
situato	75	V	V		situare
mezzogiorno	75	N	N	,N,	mezzogiorno
affettati	75	J	A+N+V	,A,,N,	affettati
uvetta	75	N	N	,N,	uvetta
gelatina	75	N	N	,N,	gelatina
cliente	75	N	N	,N,	cliente
condimenti	75	N	N	,N,	condimento

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
frittata	75	N	N	,N,	frittata
gorgonzola	75	N	N	,N,	gorgonzola
Maria	75	NM	NM		Maria
coppa	74	N	N	,N,	coppa
rosa	74	J	A+N+V	,A,,N,	rosa
tipo	74	N	N	,N,	tipo
fagiolini	74	N	N	,N,	fagiolino
arredo	74	J	N+V	,N,	arredo
farcito	74	J	A+N+V	,A,,N,	farcito
dunque	74	J	CONG+N		dunque
Toscana	74	NM	NM		Toscana
cittadina	74	J	A+N	,A,,N,	cittadino
piastra	74	N	N	,N,	piastra
mais	74	N	N	,N,	mais
perfetta	74	A	A	,A,	perfetto
caponata	73	J	N+V	,N,	caponata
francesi	73	J	A+N	,A,,N,	francese
coi	73	PREP	PREP		con
difficile	73	J	A+N	,A,,N,	difficile
avere	73	V	N+V	,N,	avere
porzioni	73	N	N	,N,	porzione
grasso	73	J	A+AVV+N	,A,,N,	grasso
vicina	73	J	A+N	,A,,N,	vicino
mescita	73	N	N	,N,	mescita
rara	73	A	A	,A,	raro
lui	73	PRON	N+PRON		lui
valide	73	A	A	,A,	valido
nuova	73	J	A+N	,A,,N,	nuova
viaggio	73	J	N+V	,N,	viaggio
ospitalità	73	N	N	,N,	ospitalità
squisita	73	A	A	,A,	squisito
unica	73	J	A+N	,A,,N,	unico
Paolo	73	NM	NM		Paolo
cotechino	73	N	N	,N,	cotechino
splendido	72	J	A+N	,A,,N,	splendido
caprino	72	J	A+N	,A,,N,	caprino
dà	72	V	V		dare
statale	72	J	A+N	,A,,N,	statale
giusta	72	J	A+N+PREP		giusta
condita	72	J	A+V	,A,	condita
dispone	72	V	V		disporre
arrivare	72	V	V		arrivare
originali	72	J	A+N	,A,,N,	originale
ristoranti	72	J	A+N+V	,A,,N,	ristoranti
maniera	72	J	N+V	,N,	maniera
canederli	72	N	N	,N,	canederlo
rape	72	N	N	,N,	rapa
tagliere	72	N	N	,N,	tagliere
immancabili	71	A	A	,A,	immancabile
merito	71	J	N+V	,N,	merito
ovviamente	71	AVV	AVV		ovviamente
altrettanto	71	J	A+AVV+PRON		altrettanto
pena	71	J	N+V	,N,	pena
alto	71	J	A+AVV+N	,A,,N,	alto
toscana	71	J	A+N	,A,,N,	toscana
sede	71	N	N	,N,	sede
uva	71	N	N	,N,	uva

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
stagionalità	71	N	N	,N,	stagionalità
casalinghe	71	J	A+N	,A,,N,	casalingo
serata	71	N	N	,N,	serata
rossa	71	J	A+N	,A,,N,	rosso
ristrutturato	71	J	A+V	,A,	ristrutturato
coperti	71	J	A+N+V	,A,,N,	coperti
panoramica	71	J	A+N	,A,,N,	panoramica
castrato	71	J	A+N+V	,A,,N,	castrato
trancio	70	J	N+V	,N,	trancio
erba	70	N	N	,N,	erba
servite	70	J	A+V	,A,	servite
pregio	70	J	N+V	,N,	pregio
gratinati	70	J	A+V	,A,	gratinati
prevede	70	V	V		prevedere
turisti	70	N	N	,N,	turista
dire	70	J	A+N+V	,A,,N,	dire
costata	70	J	N+V	,N,	costata
ricetta	70	J	N+V	,N,	ricetta
sicuro	70	J	A+AVV+N	,A,,N,	sicuro
Francesco	70	NM	NM		Francesco
cacciagione	70	N	N	,N,	cacciagione
salmone	70	N	N	,N,	salmone
merluzzo	70	N	N	,N,	merluzzo
origine	70	N	N	,N,	origine
gustose	70	A	A	,A,	gustoso
sorbetti	69	J	N+V	,N,	sorbetti
naturalmente	69	AVV	AVV		naturalmente
gentilezza	69	N	N	,N,	gentilezza
amaretti	69	N	N	,N,	amaretto
abbinamenti	69	N	N	,N,	abbinamento
locanda	69	N	N	,N,	locanda
carré	69	J	A+N	,A,,N,	carré
spazia	69	V	V		spaziare
essenziale	69	J	A+N	,A,,N,	essenziale
cucinati	69	J	A+V	,A,	cucinati
venerdì	69	N	N	,N,	venerdì
offerti	68	J	A+V	,A,	offerti
sorta	68	J	N+V	,N,	sorta
edificio	68	N	N	,N,	edificio
passata	68	J	A+N+V	,A,,N,	passata
deliziosa	68	A	A	,A,	delizioso
bellezza	68	N	N	,N,	bellezza
percorso	68	J	A+N+V	,A,,N,	percorso
internazionali	68	J	A+N	,A,,N,	internazionale
Stefano	68	NM	NM		Stefano
composta	68	J	A+N+V	,A,,N,	composta
storica	68	J	A+N	,A,,N,	storico
produzioni	68	N	N	,N,	produzione
autentica	68	J	A+N+V	,A,,N,	autentica
uso	68	J	A+N+V	,A,,N,	uso
nonostante	68	J	CONG+PREP		nonostante
senese	67	J	A+N	,A,,N,	senese
isola	67	J	N+V	,N,	isola
soppressa	67	J	A+N+V	,A,,N,	soppressa
tema	67	J	N+V	,N,	tema
rigatoni	67	N	N	,N,	rigatone
fatto in casa	67	A	A	,A,	fatto in casa

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
cavatelli	67	N	N	,N,	cavata
Massimo	67	NM	NM		Massimo
potrà	67	V	V		potere
castello	67	N	N	,N,	castello
cernia	67	N	N	,N,	cernia
torrone	67	N	N	,N,	torrone
piedi	67	N	N	,N,	piede
finale	67	J	A+N	,A,,N,	finale
cosa	67	N	N+V	,N,	cosa
arte	67	N	N	,N,	arte
presente	67	J	A+N+V	,A,,N,	presente
incantevole	67	A	A	,A,	incantevole
titolari	67	J	A+N	,A,,N,	titolari
Claudio	66	NM	NM		Claudio
ginepro	66	N	N	,N,	ginepro
straordinaria	66	A	A	,A,	straordinario
avventori	66	N	N	,N,	avventore
offerte	66	J	A+N+V	,A,,N,	offerte
ostriche	66	N	N	,N,	ostrica
origini	66	J	N+V	,N,	origini
corso	66	J	A+N+V	,A,,N,	corso
asino	66	J	A+N	,A,,N,	asino
Moscato	66	J	A+N	,A,,N,	moscato
importante	66	J	A+V	,A,	importante
milanese	66	J	A+N	,A,,N,	milanese
selvatiche	66	J	A+N	,A,,N,	selvatico
passa	66	J	A+V	,A,	passa
spezie	66	N	N	,N,	spezia
pastella	66	N	N	,N,	pastella
bue	66	N	N	,N,	bue
potete	66	V	V		potere
yogurt	66	N	N	,N,	yogurt
fisso	66	J	A+AVV+N+V	,A,,N,	fisso
punto	66	J	A+AVV+N+V	,A,,N,	punto
offerto	65	J	A+V	,A,	offerto
esclusivamente	65	AVV	AVV		esclusivamente
cantine	65	N	N	,N,	cantina
solida	65	A	A	,A,	solido
freschissimo	65	A	A	,A,	fresco
rum	65	N	N	,N,	rum
aver	65	V	V		avere
mazzancolle	65	N	N	,N,	mazzancolla
autunno	65	N	N	,N,	autunno
fossa	65	N	N	,N,	fossa
cordialità	65	N	N	,N,	cordialità
animali	65	J	A+N	,A,,N,	animale
taggiasche	65			,N,	taggiasche
oliva	65	N	N	,N,	oliva
secca	64	J	A+N+V	,A,,N,	secca
genere	64	N	N	,N,	genere
proporre	64	V	V		proporre
resta	64	J	N+V	,N,	resta
estere	64	J	A+N	,A,,N,	estere
naturale	64	A	A	,A,	naturale
biscotti	64	J	A+N+V	,A,,N,	biscotti
maccheroni	64	J	A+N	,A,,N,	maccherone
accoglienti	64	J	A+V	,A,	accoglienti

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
Bella	64	NM	NM		Bella
cuoca	64	N	N	,N,	cuoco
sarete	64	V	V		essere
almeno	64	AVV	AVV		almeno
dentice	64	N	N	,N,	dentice
mirtilli	63	N	N	,N,	mirtillo
confine	63	N	N	,N,	confine
posizione	63	N	N	,N,	posizione
numerosi	63	A	A	,A,	numeroso
località	63	N	N	,N,	località
scaglie	63	N	N	,N,	scaglia
Daniele	63	NM	NM		Daniele
puntuale	63	A	A	,A,	puntuale
eseguiti	63	V	V		eseguire
prezzemolo	63	N	N	,N,	prezzemolo
ortiche	63	N	N	,N,	ortica
semifreddi	63	J	A+N	,A,,N,	semifreddo
freddo	63	J	A+N+V	,A,,N,	freddo
scritto	63	J	A+N+V	,A,,N,	scritto
realità	63	N	N	,N,	realità
ferri	63	J	N+V	,N,	ferri
insalate	63	J	N+V	,N,	insalate
Tropea	63	NM	NM		Tropea
pan	63	J	N+V	,N,	pan
prodotto	63	J	A+N+V	,A,,N,	prodotto
costa	63	J	N+V	,N,	costa
marinati	63	J	A+N+V	,A,,N,	marinati
contesto	63	J	A+N+V	,A,,N,	contesto
antiche	63	A	A	,A,	antico
serate	63	N	N	,N,	serata
frittate	63	N	N	,N,	frittata
propongono	62	V	V		proporre
mura	62	J	N+V	,N,	mura
trovate	62	J	A+N+V	,A,,N,	trovate
focaccia	62	N	N	,N,	focaccia
quaglia	62	J	N+V	,N,	quaglia
Anna	62	NM	NM		Anna
lamponi	62	N	N	,N,	lampone
amatriciana	62	J	A+N	,A,,N,	amatriciana
cultura	62	N	N	,N,	cultura
contorno	62	J	N+V	,N,	contorno
spiedini	62	N	N	,N,	spiedino
costine	62	N	N	,N,	costina
caprini	62	J	A+N	,A,,N,	caprino
birre	62	N	N	,N,	birra
talvolta	61	AVV	AVV		talvolta
tempura	61			,N,	tempura
spiedo	61	N	N	,N,	spiedo
far	61	V	A+V		fare
menzione	61	N	N	,N,	menzione
dedicato	61	J	A+V	,A,	dedicato
grappa	61	N	N	,N,	grappa
ribollita	61	J	A+N+V	,A,,N,	ribollita
passatelli	61	J	A+N	,A,,N,	passatello
perfetto	61	J	A+N	,A,,N,	perfetto
chitarra	61	N	N	,N,	chitarra
minestrone	61	N	N	,N,	minestrone

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
dietro	61	J	AVV+N+PREP		dietro
provincia	60	N	N	,N,	provincia
carote	60	N	N	,N,	carota
esperienze	60	N	N	,N,	esperienza
insomma	60	J	AVV+ESC		insomma
selezionati	60	J	A+N+V	,A,,N,	selezionati
carpione	60	N	N	,N,	carpione
forma	60	J	N+V	,N,	forma
intelligente	60	A	A	,A,	intelligente
detto	60	J	A+N+V	,A,,N,	detto
golosi	60	J	A+N	,A,,N,	goloso
siciliana	60	J	A+N	,A,,N,	siciliana
frazione	60	N	N	,N,	frazione
completo	60	J	A+N+V	,A,,N,	completo
crespelle	60	N	N	,N,	crespella
seguendo	60	V	V		seguire
completano	60	V	V		completare
Presidi	60	J	N+V	,N,	Presidi
tocco	60	J	A+N+V	,A,,N,	tocco
ambienti	60	J	A+N+V	,A,,N,	ambienti
gastronomico	60	A	A	,A,	gastronomico
particolari	59	J	A+N	,A,,N,	particolare
fin	59	J	AVV+PREP		fin
toscano	59	J	A+N	,A,,N,	toscano
delicata	59	A	A	,A,	delicato
salata	59	J	A+N+V	,A,,N,	salata
nello	59	PREP	PREP		in
tartara	59	J	A+N	,A,,N,	tartaro
efficiente	59	A	A	,A,	efficiente
lontano	59	J	A+AVV+N+V	,A,,N,	lontano
	35	59	NUM		35
internazionale	59	J	A+N	,A,,N,	internazionale
aperta	59	J	A+V	,A,	aperta
sei	59	J	NUM+V		sei
grazioso	59	J	A+N	,A,,N,	grazioso
arselle	59	N	N	,N,	arsella
direttamente	59	AVV	AVV		direttamente
piacevoli	59	A	A	,A,	piacevole
farciti	59	J	A+N+V	,A,,N,	farciti
benvenuto	59	J	A+N	,A,,N,	benvenuto
semplicemente	59	AVV	AVV		semplicemente
convincente	59	J	A+V	,A,	convincente
capocollo	58			,N,	capocollo
pesca	58	J	N+V	,N,	pesca
imperdibile	58	A	A	,A,	imperdibile
tipiche	58	A	A	,A,	tipico
confortevole	58	A	A	,A,	confortevole
cuscus	58	N	N	,N,	cuscus
sostanza	58	N	N	,N,	sostanza
guida	58	J	N+V	,N,	guida
miste	58	A	A	,A,	misto
bianche	58	J	A+N	,A,,N,	bianche
comune	58	J	A+N	,A,,N,	comune
aromi	58	N	N	,N,	aroma
selezionate	58	J	A+N+V	,A,,N,	selezionate
ciò	58	PRON	PRON		ciò
arredata	58	J	A+V	,A,	arredata

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
opera	58	J	N+V	,N,	opera
totani	58	N	N	,N,	totano
moscardini	58	N	N	,N,	moscardino
potrebbe	58	V	V		potere
gastronomiche	58	A	A	,A,	gastronomico
peperone	58	N	N	,N,	peperone
saranno	58	V	V		essere
garbo	58	J	N+V	,N,	garbo
Gragnano	58	NM	NM		Gragnano
sopra	57	J	AVV+N+PREP		sopra
entrambi	57	PRON	A+PRON		entrambi
orata	57	J	N+V	,N,	orata
abbacchio	57	J	N+V	,N,	abbacchio
nostrani	57	A	A	,A,	nostrano
vecchie	57	J	A+N	,A,,N,	vecchio
colori	57	J	N+V	,N,	colori
origano	57	N	N	,N,	origano
maccheroncini	57	N	N	,N,	maccheroncino
perfettamente	57	AVV	AVV		perfettamente
romagnola	57	J	A+N	,A,,N,	romagnolo
gastronomia	57	N	N	,N,	gastronomia
polentina	57	N	N	,N,	polentina
saltati	57	J	A+V	,A,	saltati
territoriale	57	A	A	,A,	territoriale
largo	57	J	A+AVV+N+V	,A,,N,	largo
simpatia	56	N	N	,N,	simpatia
calore	56	N	N	,N,	calore
spicca	56	J	A+V	,A,	spicca
fredda	56	J	A+V	,A,	fredda
monte	56	N	N	,N,	monte
adeguata	56	J	A+V	,A,	adeguata
accompagna	56	V	V		accompagnare
collina	56	N	N	,N,	collina
limitata	56	J	A+V	,A,	limitata
mezze	56	J	A+N	,A,,N,	mezze
creativa	56	J	A+N	,A,,N,	creativo
alternano	56	V	V		alternare
preparate	56	J	A+V	,A,	preparate
legati	56	J	A+N+V	,A,,N,	legati
timballo	56	N	N	,N,	timballo
mezzo	56	J	A+N	,A,,N,	mezzo
liquirizia	56	N	N	,N,	liquirizia
felice	56	A	A	,A,	felice
saporito	56	J	A+V	,A,	saporito
risultato	56	J	A+N+V	,A,,N,	risultato
deve	56	V	V		dovere
caramello	56	J	N+V	,N,	caramello
bagna	56	J	N+V	,N,	bagna
Colonnata	56	A	A	,A,	colonnato
cacao	55	N	N	,N,	cacao
profondità	55	N	N	,N,	profondità
nonché	55	CONG	CONG		nonché
fine settimana	55	N	N	,N,	fine settimana
conduce	55	V	V		condurre
costante	55	J	A+N+V	,A,,N,	costante
antichi	55	J	A+N	,A,,N,	antico
nostrano	55	A	A	,A,	nostrano

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA	
Barolo	55	NM	NM		Barolo	
chiudono	55	V	V		chiudere	
né	55	CONG	CONG		né	
quartiere	55	N	N	,N,	quartiere	
trovato	55	J	A+V	,A,	trovato	
liquori	55	N	N	,N,	liquore	
padrone	55	N	N	,N,	padrone	
filosofia	55	N	N	,N,	filosofia	
dettagli	55	J	N+V	,N,	dettagli	
ovvero	55	CONG	CONG		ovvero	
fondo	55	J	A+AVV+N+V	,A,,N,	fondo	
amanti	55	J	A+N+V	,A,,N,	amanti	
spalla	55	J	N+V	,N,	spalla	
chiesa	54	N	N	,N,	chiesa	
ideale	54	J	A+N	,A,,N,	ideale	
involtino	54	J	N+V	,N,	involtino	
Michele	54	NM	NM		Michele	
rimane	54	V	V		rimanere	
enologica	54	A	A	,A,	enologico	
bolliti	54	J	A+N+V	,A,,N,	bolliti	
punto di riferimento	54	N	N	,N,	punto di riferimento	
niente	54	J	A+AVV+N+PRON		niente	
seduti	54	V	V		sedere	
bianca	54	J	A+N	,A,,N,	bianca	
segue	54	V	V		seguire	
bontà	54	N	N	,N,	bontà	
curati	54	J	A+N+V	,A,,N,	curati	
pici	54			,N,	pici	
	40	54	NUM			40
budino	54	N	N	,N,	budino	
lasagnette	54	N	N	,N,	lasagna	
cotoletta	54	N	N	,N,	cotoletta	
interna	54	J	A+N+V	,A,,N,	interna	
risultati	54	J	A+N+V	,A,,N,	risultati	
impeccabile	54	A	A	,A,	impeccabile	
seppioline	54	N	N	,N,	seppia	
novità	54	N	N	,N,	novità	
rigorosamente	54	AVV	AVV		rigorosamente	
dedicata	54	J	A+V	,A,	dedicata	
leggero	54	A	A	,A,	leggero	
marmellate	54	N	N	,N,	marmellata	
tortelloni	54	N	N	,N,	tortellone	
periodi	54	J	N+V	,N,	periodi	
squisito	53	A	A	,A,	squisito	
avrete	53	V	V		avere	
accostamenti	53	N	N	,N,	accostamento	
luccio	53	N	N	,N,	luccio	
nocciola	53	N	N	,N,	nocciola	
Langa	53	N	N	,N,	langa	
delicati	53	A	A	,A,	delicato	
veraci	53	A	A	,A,	verace	
parti	53	J	A+N+V	,A,,N,	parti	
rapa	53	J	N+V	,N,	rapa	
boschi	53	N	N	,N,	bosco	
livelli	53	J	N+V	,N,	livelli	
vanno	53	V	V		andare	
strozzapreti	53	N	N	,N,	strozzaprete	

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
aria	53	J	A+N	,A,,N,	aria
stati	53	J	N+V	,N,	stati
artigianale	53	A	A	,A,	artigianale
gode	53	V	V		godere
farcita	53	J	A+V	,A,	farcita
veneziana	53	J	A+N	,A,,N,	veneziana
metà	53	N	N	,N,	metà
conserva	53	J	N+V	,N,	conserva
vostro	53	J	A+PRON		vostro
appassionati	52	J	A+N+V	,A,,N,	appassionati
birra	52	N	N	,N,	birra
sformatino	52	J	A+N	,A,,N,	sformato
cucinato	52	J	A+V	,A,	cucinato
immerso	52	J	A+V	,A,	immerso
optare	52	V	V		optare
preparata	52	J	A+V	,A,	preparata
salmi	52	N	N	,N,	salmi
qualcosa	52	J	AVV+PRON		qualcosa
prevalenza	52	N	N	,N,	prevalenza
vicentina	52	J	A+N	,A,,N,	vicentino
spontanee	52	A	A	,A,	spontaneo
pappa	52	J	N+V	,N,	pappa
paio	52	J	N+V	,N,	paio
basata	52	J	A+V	,A,	basata
coratella	52	N	N	,N,	coratella
sella	52	J	N+V	,N,	sella
spalle	52	N	N	,N,	spalla
arrostito	52	J	A+V	,A,	arrostito
affaccia	52	V	V		affacciare
permette	52	V	V		permettere
leggerezza	52	N	N	,N,	leggerezza
cornice	52	N	N	,N,	cornice
triglia	52	N	N	,N,	triglia
ossobuco	52	N	N	,N,	ossobuco
complesso	52	J	A+N+V	,A,,N,	complesso
grana	52	N	N	,N,	grana
siete	52	V	V		essere
scoglio	52	N	N	,N,	scoglio
calde	51	J	A+N	,A,,N,	calde
Maurizio	51	NM	NM		Maurizio
Roma	51	NM	NM		Roma
raffinato	51	J	A+N+V	,A,,N,	raffinato
assoluta	51	A	A	,A,	assoluto
battuto	51	J	A+N+V	,A,,N,	battuto
scorfano	51	N	N	,N,	scorfano
galletto	51	N	N	,N,	galletto
malga	51	N	N	,N,	malga
scaloppa	51	N	N	,N,	scaloppa
pergolato	51	N	N	,N,	pergolato
sobria	51	A	A	,A,	sobrio
abbondanti	51	J	A+V	,A,	abbondanti
burrata	51	J	A+N	,A,,N,	burrata
mandorla	51	N	N	,N,	mandorla
oste	51	N	N	,N,	oste
carpacci	51	N	N	,N,	carpaccio
veloce	51	A	A	,A,	veloce
giornata	51	N	N	,N,	giornata

Forma grafica	Occ Tot	CAT	CAT AC	CATSEM	LEMMA
minestre	51	N	N	,N,	minestra
cenare	51	V	V		cenare
soufflé	51	N	N	,N,	soufflé
realizzati	51	J	A+V	,A,	realizzati
toscane	51	J	A+N	,A,,N,	toscane
distanziati	51	J	A+V	,A,	distanziati
Adriatico	51	NM	NM		Adriatico
specie	51	J	AVV+N		specie
parfait	51			,N,	parfait
ordinare	51	V	V		ordinare
cartoccio	51	N	N	,N,	cartoccio
premuroso	50	A	A	,A,	premuroso
davanti	50	J	AVV+N		davanti
mentuccia	50	N	N	,N,	mentuccia
rane	50	N	N	,N,	rana
rustica	50	A	A	,A,	rustico
grappe	50	N	N	,N,	grappa
anch'	50	J	AVV+CONG		anche
mani	50	N	N	,N,	mano
L'	50	DET	DET		il
conduzione	50	N	N	,N,	conduzione
porto	50	J	A+N+V	,A,,N,	porto
incentrata	50	V	V		incentrare
sgombro	50	J	A+N+V	,A,,N,	sgombro
saprà	50	V	V		sapere
luoghi	50	N	N	,N,	luogo
cosciotto	50	N	N	,N,	cosciotto
gratinate	50	J	A+V	,A,	gratinate
decina	50	N	N	,N,	decina
vigneti	50	N	N	,N,	vigneto
Osteria	50	N	N	,N,	osteria
animelle	50	N	N	,N,	animella
generazioni	50	N	N	,N,	generazione
convincenti	50	J	A+V	,A,	convincenti
saporita	50	J	A+V	,A,	saporita
pressi	50	J	N+V	,N,	pressi
neri	50	J	A+N	,A,,N,	nero
assaggiate	50	V	V		assaggiare
mattoni	50	J	N+V	,N,	mattoni

Tabella A2 Sintagmi ricercati tramite la RE (soglia 15 occ.)

Entità	Numero unità lessicali
carta dei vini	1262
menu degustazione	272
funghi porcini	197
panna cotta	163
Slow Food	157
selezione di formaggi	156
tartufo nero	146
gnocchi di patate	143
verdure di stagione	141
pesce spada	138
fiori di zucca	137
frutti di mare	135
aceto balsamico	132
piatti della tradizione	127
zuppa inglese	124
erbe aromatiche	115
frutti di bosco	115
vitello tonnato	113
lista dei vini	113
dolci casalinghi	108
piccola pasticceria	103
etichette regionali	97
filetto di maiale	93
pasta fresca	91
menù degustazione	90
pescato del giorno	90
vino rosso	87
pomodoro fresco	86
ravioli di ricotta	83
secondi piatti	78
Vin Santo	77
mozzarella di bufala	75
proposta gastronomica	74
dolci della casa	72
foie gras	72
specialità della casa	71
filetto di manzo	71
dolci fatti in casa	69
prosciutto crudo	69
forno a legna	68

Entità	Numero unità lessicali
baccalà mantecato	68
asparagi selvatici	68
fritto misto	67
tortelli di zucca	67
finocchietto selvatico	65
petto d' anatra	65
torta di mele	65
salumi locali	63
selezione di vini	63
servizio cortese	62
formaggi locali	62
strudel di mele	61
olive taggiasche	61
scelta di vini	61
cioccolato fondente	61
salsa verde	61
nero di seppia	60
vino della casa	60
pomodori secchi	59
pasta fatta in casa	59
tagliatelle al ragù	59
scelta dei vini	57
olio extravergine	57
zuppa di pesce	57
piatti tradizionali	57
prodotti del territorio	57
piatti di pesce	57
crema di patate	55
costolette di agnello	55
paste fatte in casa	55
ricarichi onesti	55
grano saraceno	54
ricarichi corretti	54
alici marinate	54
frittura di paranza	54
sfuso della casa	53
verdure grigliate	53
bollito misto	52
parmigiana di melanzane	52
materie prime di qualità	51

Entità	Numero unità lessicali
burro fuso	51
lardo di Colonnata	51
tagliata di manzo	51
ragù di carne	50
carrello dei formaggi	50
crema catalana	49
carne cruda	49
cucina tradizionale	48
ricotta affumicata	48
insalata russa	47
crème caramel	46
etichette nazionali	46
agnello al forno	46
piatti del giorno	46
piatti di carne	46
gamberi rossi	45
tortino al cioccolato	45
pappa al pomodoro	45
crème brûlée	45
linea di cucina	45
costolette d' agnello	45
carni alla griglia	45
ricotta fresca	45
bagna caoda	44
secondi di carne	44
qualità delle materie prime	44
osteria accessibile ai disabili	44
stincino di maiale	44
piatto unico	43
zuppe di legumi	43
coniglio alla cacciatora	43
cucina a vista	43
prodotti locali	42
etichette locali	42
pesce fresco	42
wine bar	42
erbe spontanee	42
piatti semplici	42
mezze bottiglie	40
ricotta di pecora	40
prezzi corretti	40
cinta senese	40
dehors estivo	40
erba cipollina	40

Entità	Numero unità lessicali
farina di castagne	40
profondità di annate	40
vongole veraci	40
cucina di territorio	39
grigliata mista	39
piatti di terra	39
patate al forno	39
insalata di polpo	39
particolare attenzione	39
erbe di campo	38
ricci di mare	38
bicchieri di vino	38
torta al cioccolato	38
rana pescatrice	38
insalata di mare	37
tortino di cioccolato	37
regioni italiane	37
torta di ricotta	37
selezione di salumi	37
olive nere	36
tradizione locale	36
carni alla brace	36
ragù di coniglio	36
frutta di stagione	36
pesce di lago	36
zuppa di fagioli	35
selezione di distillati	35
scelta di formaggi	35
formaggio di fossa	35
ragù bianco	35
frutta fresca	35
gran parte	35
insalata tiepida	35
azienda agricola	35
sugo di pomodoro	35
baccalà alla vicentina	34
capretto al forno	34
giovane chef	34
prezzi contenuti	34
ravioli ripieni	34
piccola carta dei vini	34
coda di rospo	34
zuppa di cipolle	33
piano superiore	33

Entità	Numero unità lessicali
peperoni cruschi	33
cavolo nero	33
tortelli di patate	33
bottarga di muggine	33
antipasto misto	32
tartufo bianco	32
piatti proposti	32
gelato alla crema	32
prezzi onesti	32
balsamico tradizionale	32
cucina semplice	32
parmigiano reggiano	32
piccoli produttori	32
gnocchetti di patate	32
tagliere di salumi	32
tavoli apparecchiati	32
ampia scelta	31
produttori locali	31
fegato grasso	31
servizio gentile	31
coda alla vaccinara	31
cioccolato bianco	31
dolci al cucchiaino	31
tagliata di tonno	31
crosta di pane	31
carta dei vini ampia	31
sugo di carne	31
tortino di patate	31
purè di patate	31
servizio professionale	31
selezione di etichette	31
verdure dell' orto	30
selezione dei vini	30
gestione familiare	30
carne salada	30
grande attenzione	30
tortelli di ricotta	30
scelta di distillati	30
paste fresche	30
etichette italiane	30
ricette tradizionali	29
piccolo locale	29
ragù d' anatra	29
cucina del territorio	29

Entità	Numero unità lessicali
occhio di riguardo	29
crostate di frutta	29
serie di antipasti	28
gamberi di fiume	28
imbarazzo della scelta	28
padrone di casa	28
disponibilità del mercato	28
rape rosse	28
ricotta salata	28
pancetta croccante	28
grande passione	28
radicchio rosso	28
stinco di maiale al forno	28
semifreddo al torrone	28
ripieni di ricotta	28
cucina di mare	28
ampia sala	28
sugo d' arrosto	27
torte salate	27
vino sfuso	27
materie prime locali	27
tartare di tonno	27
ricotta di bufala	27
pecorino di fossa	27
crema di fagioli	27
salame di cioccolato	27
coniglio ripieno	27
petto di faraona	27
stinco di vitello	27
finocchio selvatico	27
offerta gastronomica	27
coniglio disossato	27
dolci tradizionali	27
ambiente caldo	27
migliori etichette	26
gelato alla vaniglia	26
spaghetti alle vongole	26
proposte al bicchiere	26
salsa di pomodoro	26
frutto della passione	26
cime di rapa	26
torta di nocciole	26
menù varia	26
frutta secca	26

Entità	Numero unità lessicali
crema chantilly	26
sobria eleganza	26
piccolo borgo	26
torta di pere	25
mousse di ricotta	25
colatura di alici	25
centro del paese	25
mousse al cioccolato	25
paccheri di Gragnano	25
coniglio arrosto	25
cucina marinara	25
piatti tipici	25
grande qualità	25
caciocavallo podolico	25
borgo medievale	25
minestra maritata	25
materie prime del territorio	25
cruda battuta al coltello	25
pistacchi di Bronte	25
costine di maiale	25
ragù di cinghiale	25
travi a vista	25
periodo estivo	24
cipolle di Tropea	24
carpaccio di tonno	24
vini esclusi	24
sala interna	24
mesi freddi	24
grande camino	24
ambiente semplice	24
carni locali	24
maggior parte	24
produzione locale	24
funghi cardoncelli	24
spaghetti alla chitarra	24
cucina di pesce	24
erbe selvatiche	24
sugo di cinghiale	24
bottarga di tonno	24
purè di fave	23
scelta delle materie prime	23
accogliente locale	23
carré di agnello	23
stagionalità dei prodotti	23

Entità	Numero unità lessicali
crema inglese	23
involtini di melanzane	23
fegato d' oca	23
offerta di vini	23
zuppa di ceci	23
tradizione gastronomica	23
carrello di formaggi	23
mosto cotto	23
provola affumicata	23
risotto mantecato	23
periodo invernale	23
pepe nero	22
pan brioche	22
pesce d' acqua dolce	22
tortino caldo	22
mela verde	22
verdure ripiene	22
servizio cordiale	22
grigliate miste	22
servizio informale	22
mano leggera	22
rapporto qualità/prezzo	22
pesce freschissimo	22
purea di patate	22
mousse di cioccolato	22
culatello di Zibello	22
proposte di pesce	22
ricotta di capra	22
miele di castagno	22
caponata di melanzane	22
stagione fredda	22
conduzione familiare	22
vini locali	22
proposte al calice	22
fegato alla veneziana	22
carpaccio di manzo	21
cipolla rossa	21
cioccolato amaro	21
tarte tatin	21
interessanti etichette	21
fegatini di pollo	21
gnocchi di ricotta	21
sugo di maiale	21
pepe rosa	21

Entità	Numero unità lessicali
testina di vitello	21
radicchio di Treviso	21
petto d' oca	21
torta di riso	21
salsa di noci	21
antipasto della casa	21
maialino al forno	21
piazza principale	21
antipasto di salumi	21
fiori di zucca ripieni	21
tavoli all' aperto	21
vini al bicchiere	21
pappardelle al cinghiale	21
piatto di pesce	21
filetto di vitello	21
piccolo ristorante	21
crosta di patate	20
piatti di mare	20
semi di papavero	20
pesce del giorno	20
crema di piselli	20
classici della cucina	20
sugo di salsiccia	20
olio extravergine di oliva	20
assaggio di salumi	20
ravioli di patate	20
polpettine di carne	20
salumi di produzione	20
ricerca delle materie prime	20
purea di fave	20
ragù di salsiccia	20
spazio all' aperto	20
proposte di carne	20
gelato alla cannella	20
carne alla brace	20
mattoni a vista	20
coniglio al forno	20
ravioli di pesce	20
bistecca alla fiorentina	20
agnello a scottadito	20
serate a tema	20
lista di vini	20
seconda della stagione	20
piccole sale	20

Entità	Numero unità lessicali
crème brûlée	20
pieno centro storico	20
pesce bandiera	20
gnocco fritto	20
calamari ripieni	20
patate arrosto	20
piano terra	20
pane fatto in casa	20
polenta fritta	19
sorbetto al limone	19
antiche ricette	19
serate estive	19
ambiente curato	19
servizio puntuale	19
uva passa	19
casalinghi dessert	19
salumi misti	19
solco della tradizione	19
piccola sala	19
zuppa di farro	19
sugo di coniglio	19
scelta di dolci	19
trippa alla parmigiana	19
latte crudo	19
legata al territorio	19
valide etichette	19
vino cotto	19
acqua dolce	19
fegato grasso d' oca	19
antico borgo	19
mora romagnola	19
fave fresche	19
stile rustico	18
misto di pesce	18
carne di maiale	18
crema di zucca	18
tortino di melanzane	18
ricarichi contenuti	18
piatti del territorio	18
ravioli di carne	18
ricette della tradizione	18
orto di casa	18
crostata di ricotta	18
salumi nostrani	18

Entità	Numero unità lessicali
tavoli di legno	18
grande cura	18
stoccafisso accomodato	18
bue rosso	18
pasto completo	18
centinaia di etichette	18
filetto di maialino	18
piatti gustosi	18
carta dei vini conta	18
crema pasticceria	18
farina di mais	18
crema di ceci	18
carré d' agnello	18
cassata siciliana	18
specialità del locale	18
crema bruciata	18
cipolla di Tropea	18
cioccolato caldo	18
frittura mista	18
sapori decisi	18
coniglio farcito	18
crema di formaggio	18
battuta al coltello	17
ricca carta dei vini	17
guancia di vitello	17
discreta carta dei vini	17
spalla cotta	17
latte al forno	17
coniglio alla ligure	17
tonno di coniglio	17
trippa alla romana	17
ravioli di magro	17
proposte del giorno	17
piatto di salumi	17
locale della famiglia	17
crema di mascarpone	17
offerta dei vini	17
prodotti di stagione	17
semifreddo al torroncino	17
alta qualità	17
formaggio fresco	17
etichette siciliane	17
selezione dei formaggi	17
locale segnalato	17

Entità	Numero unità lessicali
tonno fresco	17
pepe verde	17
italiana celiachia	17
cavolo cappuccio	17
salumi tipici	17
numerosa etichette	17
locale storico	17
riso venere	17
piatto forte	17
trota affumicata	17
metà strada	17
recitato a voce	16
pasta sfoglia	16
baccalà fritto	16
pesche ripiene	16
torte casalinghe	16
locale semplice	16
ambiente rustico	16
cotto al forno	16
asparagi verdi	16
servizio premuroso	16
verdure fritte	16
pausa pranzo	16
piccolo paese	16
albergo ristorante	16
ambiente elegante	16
primi di pasta fatta in casa	16
zabaione caldo	16
zucca gialla	16
volte a botte	16
sformati di verdure	16
crocchette di patate	16
tortelloni di ricotta	16
ragù di agnello	16
salsa di cioccolato	16
stracotto d' asino	16
vecchia casa	16
verdure di campo	16
tortino di mele	16
piacevole locale	16
macco di fave	16
agnello arrosto	16
carta dei distillati	16
scelta di etichette	16

Entità	Numero unità lessicali
scelta di piatti	16
fiori di zucchine	16
proposta di cucina	16
agnello sambucano	16
storico locale	16
zuppa di funghi	16
qualità della materia prima	16
servizio curato	16
piatti caldi	16
verdure fresche	16
sella di coniglio	15
cicale di mare	15
pollo alla cacciatora	15
legati alla tradizione	15
primo sale	15
sedano rapa	15
ampio spazio	15
alici fritte	15
antico palazzo	15
dolci semplici	15
cucina tipica	15
grandi classici	15
crema di ricotta	15
mangiare all' aperto	15
coda di bue	15
frittelle di mele	15
salsa di fragole	15
selezione di vini regionali	15
giorno di chiusura	15
trattoria della famiglia	15

Entità	Numero unità lessicali
torta di cioccolato	15
gnocchi di zucca	15
minestrone di verdure	15
arista di maiale	15
assaggio di formaggi	15
padrona di casa	15
fagioli bianchi	15
patate fritte	15
cipolle rosse	15
ambiente accogliente	15
salumi artigianali	15
cioccolato fuso	15
ricco antipasto	15
mollica di pane	15
bottiglie nazionali	15
ambiente familiare	15
prosciutto cotto	15
pinoli tostati	15
piatti preparati	15
spezzatino di cinghiale	15
cuore della città	15
prodotti tipici	15
atmosfera calda	15
ripieni di carne	15
carta dei dolci	15
attenzione particolare	15
torte di frutta	15
mandorle tostate	15
offerta enologica	15

Tabella A3 Sintagmi Lessicalizzati (soglia 10 occ.)

Forma grafica	Occ totali
carta dei vini	1262
menu degustazione	272
funghi porcini	197
panna cotta	163
Slow Food	157
selezione di formaggi	156
tartufo nero	146
gnocchi di patate	143
verdure di stagione	141
pesce spada	138
fiori di zucca	137
frutti di mare	135
aceto balsamico	132
piatti della tradizione	127
zuppa inglese	124
erbe aromatiche	115
frutti di bosco	115
vitello tonnato	113
lista dei vini	113
dolci casalinghi	108
piccola pasticceria	103
etichette regionali	97
filetto di maiale	93
pasta fresca	91
menù degustazione	90
pescato del giorno	90
vino rosso	87
pomodoro fresco	86
ravioli di ricotta	83
secondi piatti	78
Vin Santo	77
mozzarella di bufala	75
proposta gastronomica	74
dolci della casa	72
foie gras	72
specialità della casa	71
filetto di manzo	71
dolci fatti in casa	69
prosciutto crudo	69
forno a legna	68
baccalà mantecato	68
asparagi selvatici	68
fritto misto	67
tortelli di zucca	67
finocchietto selvatico	65
petto d' anatra	65
torta di mele	65
salumi locali	63
selezione di vini	63
servizio cortese	62
formaggi locali	62

Forma grafica	Occ totali
strudel di mele	61
olive taggiasche	61
scelta di vini	61
cioccolato fondente	61
salsa verde	61
nero di seppia	60
vino della casa	60
pomodori secchi	59
pasta fatta in casa	59
tagliatelle al ragù	59
scelta dei vini	57
olio extravergine	57
zuppa di pesce	57
piatti tradizionali	57
prodotti del territorio	57
piatti di pesce	57
crema di patate	55
costolette di agnello	55
paste fatte in casa	55
ricarichi onesti	55
grano saraceno	54
ricarichi corretti	54
alici marinate	54
frittura di paranza	54
sfuso della casa	53
verdure grigliate	53
bollito misto	52
parmigiana di melanzane	52
materie prime di qualità	51
burro fuso	51
lardo di Colonnata	51
tagliata di manzo	51
ragù di carne	50
carrello dei formaggi	50
crema catalana	49
carne cruda	49
cucina tradizionale	48
ricotta affumicata	48
insalata russa	47
crème caramel	46
etichette nazionali	46
agnello al forno	46
piatti del giorno	46
piatti di carne	46
gamberi rossi	45
tortino al cioccolato	45
pappa al pomodoro	45
crème brûlée	45
linea di cucina	45
costolette d' agnello	45
carni alla griglia	45

Forma grafica	Occ totali
ricotta fresca	45
bagna caoda	44
secondi di carne	44
qualità delle materie prime	44
osteria accessibile ai disabili	44
stinco di maiale	44
piatto unico	43
zuppe di legumi	43
coniglio alla cacciatora	43
cucina a vista	43
prodotti locali	42
etichette locali	42
pesce fresco	42
wine bar	42
erbe spontanee	42
piatti semplici	42
mezze bottiglie	40
ricotta di pecora	40
prezzi corretti	40
cinta senese	40
dehors estivo	40
erba cipollina	40
farina di castagne	40
profondità di annate	40
vongole veraci	40
cucina di territorio	39
grigliata mista	39
piatti di terra	39
patate al forno	39
insalata di polpo	39
particolare attenzione	39
erbe di campo	38
ricci di mare	38
bicchieri di vino	38
torta al cioccolato	38
rana pescatrice	38
insalata di mare	37
tortino di cioccolato	37
regioni italiane	37
torta di ricotta	37
selezione di salumi	37
olive nere	36
tradizione locale	36
carni alla brace	36
ragù di coniglio	36
frutta di stagione	36
pesce di lago	36
zuppa di fagioli	35
selezione di distillati	35
scelta di formaggi	35
formaggio di fossa	35
ragù bianco	35
frutta fresca	35

Forma grafica	Occ totali
gran parte	35
insalata tiepida	35
azienda agricola	35
sugo di pomodoro	35
baccalà alla vicentina	34
capretto al forno	34
giovane chef	34
prezzi contenuti	34
ravioli ripieni	34
piccola carta dei vini	34
coda di rospo	34
zuppa di cipolle	33
piano superiore	33
peperoni cruschi	33
cavolo nero	33
tortelli di patate	33
bottarga di muggine	33
antipasto misto	32
tartufo bianco	32
piatti proposti	32
gelato alla crema	32
prezzi onesti	32
balsamico tradizionale	32
cucina semplice	32
parmigiano reggiano	32
piccoli produttori	32
gnocchetti di patate	32
tagliere di salumi	32
tavoli apparecchiati	32
ampia scelta	31
produttori locali	31
fegato grasso	31
servizio gentile	31
coda alla vaccinara	31
cioccolato bianco	31
dolci al cucchiaino	31
tagliata di tonno	31
crosta di pane	31
carta dei vini ampia	31
sugo di carne	31
tortino di patate	31
purè di patate	31
servizio professionale	31
selezione di etichette	31
verdure dell' orto	30
selezione dei vini	30
gestione familiare	30
carne salada	30
grande attenzione	30
tortelli di ricotta	30
scelta di distillati	30
paste fresche	30
etichette italiane	30

Forma grafica	Occ totali
ricette tradizionali	29
piccolo locale	29
ragù d' anatra	29
cucina del territorio	29
occhio di riguardo	29
crostate di frutta	29
serie di antipasti	28
gamberi di fiume	28
imbarazzo della scelta	28
padrone di casa	28
disponibilità del mercato	28
rape rosse	28
ricotta salata	28
pancetta croccante	28
grande passione	28
radicchio rosso	28
stinco di maiale al forno	28
semifreddo al torrone	28
ripieni di ricotta	28
cucina di mare	28
ampia sala	28
sugo d' arrosto	27
torte salate	27
vino sfuso	27
materie prime locali	27
tartare di tonno	27
ricotta di bufala	27
pecorino di fossa	27
crema di fagioli	27
salame di cioccolato	27
coniglio ripieno	27
petto di faraona	27
stinco di vitello	27
finocchio selvatico	27
offerta gastronomica	27
coniglio disossato	27
dolci tradizionali	27
ambiente caldo	27
migliori etichette	26
gelato alla vaniglia	26
spaghetti alle vongole	26
proposte al bicchiere	26
salsa di pomodoro	26
frutto della passione	26
cime di rapa	26
torta di nocciole	26
menù varia	26
frutta secca	26
crema chantilly	26
sobria eleganza	26
piccolo borgo	26
torta di pere	25
mousse di ricotta	25

Forma grafica	Occ totali
colatura di alici	25
centro del paese	25
mousse al cioccolato	25
paccheri di Gragnano	25
coniglio arrosto	25
cucina marinara	25
piatti tipici	25
grande qualità	25
caciocavallo podolico	25
borgo medievale	25
minestra maritata	25
materie prime del territorio	25
cruda battuta al coltello	25
pistacchi di Bronte	25
costine di maiale	25
ragù di cinghiale	25
travi a vista	25
periodo estivo	24
cipolle di Tropea	24
carpaccio di tonno	24
vini esclusi	24
sala interna	24
mesi freddi	24
grande camino	24
ambiente semplice	24
carni locali	24
maggior parte	24
produzione locale	24
funghi cardoncelli	24
spaghetti alla chitarra	24
cucina di pesce	24
erbe selvatiche	24
sugo di cinghiale	24
bottarga di tonno	24
purè di fave	23
scelta delle materie prime	23
accogliente locale	23
carré di agnello	23
stagionalità dei prodotti	23
crema inglese	23
involtini di melanzane	23
fegato d' oca	23
offerta di vini	23
zuppa di ceci	23
tradizione gastronomica	23
carrello di formaggi	23
mosto cotto	23
provola affumicata	23
risotto mantecato	23
periodo invernale	23
pepe nero	22
pan brioche	22
pesce d' acqua dolce	22

Forma grafica	Occ totali
tortino caldo	22
mela verde	22
verdure ripiene	22
servizio cordiale	22
grigliate miste	22
servizio informale	22
mano leggera	22
rapporto qualità/prezzo	22
pesce freschissimo	22
purea di patate	22
mousse di cioccolato	22
culatello di Zibello	22
proposte di pesce	22
ricotta di capra	22
miele di castagno	22
caponata di melanzane	22
stagione fredda	22
conduzione familiare	22
vini locali	22
proposte al calice	22
fegato alla veneziana	22
carpaccio di manzo	21
cipolla rossa	21
cioccolato amaro	21
tarte tatin	21
interessanti etichette	21
fegatini di pollo	21
gnocchi di ricotta	21
sugo di maiale	21
pepe rosa	21
testina di vitello	21
radicchio di Treviso	21
petto d' oca	21
torta di riso	21
salsa di noci	21
antipasto della casa	21
maialino al forno	21
piazza principale	21
antipasto di salumi	21
fiori di zucca ripieni	21
tavoli all' aperto	21
vini al bicchiere	21
pappardelle al cinghiale	21
piatto di pesce	21
filetto di vitello	21
piccolo ristorante	21
crosta di patate	20
piatti di mare	20
semi di papavero	20
pesce del giorno	20
crema di piselli	20
classici della cucina	20
sugo di salsiccia	20

Forma grafica	Occ totali
olio extravergine di oliva	20
assaggio di salumi	20
ravioli di patate	20
polpettine di carne	20
salumi di produzione	20
ricerca delle materie prime	20
purea di fave	20
ragù di salsiccia	20
spazio all' aperto	20
proposte di carne	20
gelato alla cannella	20
carne alla brace	20
mattoni a vista	20
coniglio al forno	20
ravioli di pesce	20
bistecca alla fiorentina	20
agnello a scottadito	20
serate a tema	20
lista di vini	20
seconda della stagione	20
piccole sale	20
crème brûlée	20
pieno centro storico	20
pesce bandiera	20
gnocco fritto	20
calamari ripieni	20
patate arrosto	20
piano terra	20
pane fatto in casa	20
polenta frita	19
sorbetto al limone	19
antiche ricette	19
serate estive	19
ambiente curato	19
servizio puntuale	19
uva passa	19
casalinghi dessert	19
salumi misti	19
solco della tradizione	19
piccola sala	19
zuppa di farro	19
sugo di coniglio	19
scelta di dolci	19
trippa alla parmigiana	19
latte crudo	19
legata al territorio	19
valide etichette	19
vino cotto	19
acqua dolce	19
fegato grasso d' oca	19
antico borgo	19
mora romagnola	19
fave fresche	19

Forma grafica	Occ totali
stile rustico	18
misto di pesce	18
carne di maiale	18
crema di zucca	18
tortino di melanzane	18
ricarichi contenuti	18
piatti del territorio	18
ravioli di carne	18
ricette della tradizione	18
orto di casa	18
crostata di ricotta	18
salumi nostrani	18
tavoli di legno	18
grande cura	18
stoccafisso accomodato	18
bue rosso	18
pasto completo	18
centinaia di etichette	18
filetto di maialino	18
piatti gustosi	18
carta dei vini conta	18
crema pasticceria	18
farina di mais	18
crema di ceci	18
carré d' agnello	18
cassata siciliana	18
specialità del locale	18
crema bruciata	18
cipolla di Tropea	18
cioccolato caldo	18
frittura mista	18
sapori decisi	18
coniglio farcito	18
crema di formaggio	18
battuta al coltello	17
ricca carta dei vini	17
guancia di vitello	17
discreta carta dei vini	17
spalla cotta	17
coniglio alla ligure	17
tonno di coniglio	17
trippa alla romana	17
ravioli di magro	17
proposte del giorno	17
piatto di salumi	17
locale della famiglia	17
crema di mascarpone	17
offerta dei vini	17
prodotti di stagione	17
semifreddo al torroncino	17
alta qualità	17
formaggio fresco	17
etichette siciliane	17

Forma grafica	Occ totali
selezione dei formaggi	17
locale segnalato	17
tonno fresco	17
pepe verde	17
italiana celiachia	17
cavolo cappuccio	17
salumi tipici	17
numerosa etichette	17
locale storico	17
riso venere	17
piatto forte	17
trota affumicata	17
metà strada	17
recitato a voce	16
pasta sfoglia	16
baccalà fritto	16
pesche ripiene	16
torte casalinghe	16
locale semplice	16
ambiente rustico	16
cotto al forno	16
asparagi verdi	16
servizio premuroso	16
verdure fritte	16
pausa pranzo	16
piccolo paese	16
albergo ristorante	16
ambiente elegante	16
primi di pasta fatta in casa	16
zabaione caldo	16
zucca gialla	16
volte a botte	16
sformati di verdure	16
crocchette di patate	16
tortelloni di ricotta	16
ragù di agnello	16
salsa di cioccolato	16
stracotto d' asino	16
vecchia casa	16
verdure di campo	16
tortino di mele	16
piacevole locale	16
macco di fave	16
agnello arrosto	16
carta dei distillati	16
scelta di etichette	16
scelta di piatti	16
fiori di zucchine	16
proposta di cucina	16
agnello sambucano	16
storico locale	16
zuppa di funghi	16
qualità della materia prima	16

Forma grafica	Occ totali
servizio curato	16
piatti caldi	16
verdure fresche	16
sella di coniglio	15
cicale di mare	15
pollo alla cacciatora	15
legati alla tradizione	15
primo sale	15
sedano rapa	15
ampio spazio	15
alici fritte	15
antico palazzo	15
dolci semplici	15
cucina tipica	15
grandi classici	15
crema di ricotta	15
mangiare all' aperto	15
coda di bue	15
frittelle di mele	15
salsa di fragole	15
selezione di vini regionali	15
giorno di chiusura	15
trattoria della famiglia	15
torta di cioccolato	15
gnocchi di zucca	15
minestrone di verdure	15
arista di maiale	15
assaggio di formaggi	15
padrona di casa	15
fagioli bianchi	15
patate fritte	15
cipolle rosse	15
ambiente accogliente	15
salumi artigianali	15
cioccolato fuso	15
ricco antipasto	15
mollica di pane	15
bottiglie nazionali	15
ambiente familiare	15
prosciutto cotto	15
pinoli tostati	15
piatti preparati	15
spezzatino di cinghiale	15
cuore della città	15
prodotti tipici	15
atmosfera calda	15
ripieni di carne	15
carta dei dolci	15
attenzione particolare	15
torte di frutta	15
mandorle tostate	15
offerta enologica	15
primi asciutti	15

Forma grafica	Occ totali
misto di salumi	14
numero di etichette	14
tipi di pane	14
tradizioni gastronomiche	14
metri di altitudine	14
cucina casalinga	14
fattura casalinga	14
carta degli oli	14
cime di rape	14
frittura di pesce	14
prosciutto di Parma	14
menù scritto	14
strada principale	14
piccolo centro	14
dessert casalinghi	14
mano sicura	14
brodo di gallina	14
lunga esperienza	14
lardo di Arnad	14
etichette piemontesi	14
razza marchigiana	14
proposta dei vini	14
accogliente trattoria	14
ricca di etichette	14
sarde a beccafico	14
vini al calice	14
semifreddo al caffè	14
crostini di pane	14
brasato di manzo	14
specialità locali	14
sugo di anatra	14
antipasto toscano	14
punta di vitello	14
crema di asparagi	14
punte di asparagi	14
tagliere di formaggi	14
carta di vini	14
crema di zucchini	14
ragù di maiale	14
tagli di carne	14
menù del giorno	14
sicuro interesse	14
patate novelle	14
pane tostato	14
zucchini ripiene	14
grano duro	14
antipasti caldi	14
interessanti proposte	14
zuppa d' orzo	14
piazza centrale	14
vini regionali	14
mele cotogne	14
regola d' arte	14

Forma grafica	Occ totali
piccolo dehors	14
casello autostradale	14
pani fatti in casa	14
formaggi freschi	14
preparazioni semplici	14
torte di verdura	13
Val d' Orcia	13
tortino di ricotta	13
locale gestito	13
momento del dessert	13
cucina di tradizione	13
crema di latte	13
piatti della cucina	13
tortino di carciofi	13
code di gamberi	13
mise en place	13
fiori di sambuco	13
classici della tradizione	13
tartara di tonno	13
fonduta di pecorino	13
minestra di farro	13
dessert della casa	13
pan di Spagna	13
insalata di farro	13
fragoline di bosco	13
nota di merito	13
Capperi di Pantelleria	13
tortino di alici	13
fegato di vitello	13
filetto di tonno	13
scelta dei piatti	13
filetto di trota	13
trattoria di campagna	13
ragù di pesce	13
minestra di orzo	13
etichette del territorio	13
ragù di anatra	13
guancia di vitello	13
presentazione dei piatti	13
fiori di zuccina	13
sugo d' anatra	13
zuppa di verdure	13
scelta di primi	13
cottura perfetta	13
etichette interessanti	13
mezzo secolo	13
piccione ripieno	13
posizione panoramica	13
piccola frazione	13
mesi invernali	13
brodo di cappone	13
grande professionalità	13
vecchia osteria	13

Forma grafica	Occ totali
menzione speciale	13
verdure selvatiche	13
crostini misti	13
storica trattoria	13
conto finale	13
prezzi interessanti	13
ripieno di ricotta	13
cozze gratinate	13
menù fisso	13
mousse di cioccolato bianco	13
produzione regionale	13
grande sala	13
stagione invernale	13
proposta enologica	13
prezzi ragionevoli	13
suino nero	13
zabaione freddo	13
trota salmonata	13
piatto tipico	13
birre artigianali	13
accughe fritte	13
grande esperienza	13
pane raffermo	13
tonno scottato	13
arrosto misto	13
cozze ripiene	13
modo semplice	13
dolci tipici	13
menzione particolare	13
piatti della tradizione locale	13
trippa alla fiorentina	13
scaloppa di foie gras	13
spaghetti allo scoglio	13
verdure alla griglia	13
abbacchio a scottadito	13
crema pasticciera	12
tortelli verdi	12
personale di sala	12
calamaro ripieno	12
pesce crudo	12
polenta concia	12
monte veronese	12
panna acida	12
salame cotto	12
peperoni ripieni	12
servizio impeccabile	12
tagliatelle tirate a mano	12
grande fascino	12
melanzane fritte	12
ambiente informale	12
cucina proposta	12
cheese cake	12
servizio efficiente	12

Forma grafica	Occ totali
paste asciutte	12
pasta frolla	12
pesto leggero	12
tonnarelli cacio	12
noce moscata	12
dolci classici	12
piatti classici	12
fichi caramellati	12
peperoni arrostiti	12
chef patron	12
esterni Prezzi	12
porzioni generose	12
bottiglie di vino	12
accoglienza cordiale	12
salsa peverada	12
luci soffuse	12
etichetta nazionale	12
fagioli zolfini	12
posto giusto	12
spaghetti cacio	12
carciofi fritti	12
ingredienti di stagione	12
salmone marinato	12
piccola carta	12
prezzo fisso	12
sugo d' oca	12
fritto di paranza	12
filetto di branzino	12
agnolotti del plin	12
nome del locale	12
cuore del centro storico	12
agnolotti al sugo d' arrosto	12
stinco al forno	12
crema di peperoni	12
faraona al forno	12
scelta dei secondi	12
semifreddo all' amaretto	12
piatto di formaggi	12
crema al mascarpone	12
zabaione al Moscato	12
soffitti a volta	12
risotto allo zafferano	12
manzo all' olio	12
vitello al forno	12
crema alla vaniglia	12
pasta all' uovo	12
gelatina di maiale	12
selezione di bottiglie	12
salsa al vino rosso	12
brigata di cucina	12
filetto di cervo	12
momento della prenotazione	12
locale dei fratelli	12

Forma grafica	Occ totali
fonduta di parmigiano	12
piatto di carne	12
formaggi di malga	12
paté di fegato	12
polenta di mais	12
sughi di stagione	12
olio d' oliva	12
tartare di manzo	12
gnocchi di pane	12
brodo di carne	12
luogo di ristoro	12
fagioli cannellini	12
centinaio di etichette	12
caprino fresco	12
filetto di rombo	12
parfait di mandorle	12
sale arredate	12
carpaccio di cervo	12
tagliata di chianina	12
olio di oliva	12
guanciaie di maiale	12
zuppa di porcini	12
tortino di baccalà	12
cestino del pane	12
patron del locale	12
cosciotto di agnello	12
sugo di arrosto	12
sugo di castrato	12
Nero d' Avola	12
farina integrale	12
salumi di cinta senese	12
ristorante della famiglia	12
ampia carta dei vini	12
piccola selezione di vini	12
selezione di etichette regionali	12
frutti di mare crudi	12
fiori di zucca fritti	12
carta dei vini adeguata	12
lasagne al forno	11
gelato al pistacchio	11
base alla stagione	11
stinco di vitello al forno	11
bigoli al torchio	11
taglieri di salumi	11
capocollo di maiale	11
semifreddo al croccante	11
trippa al sugo	11
risotto alla pescatora	11
bucatini all' amatriciana	11
salsa al cioccolato	11
pesce al forno	11
rombo al forno	11
agnello alla brace	11

Forma grafica	Occ totali
tartufi di mare	11
bacche di ginepro	11
tovagliette di carta	11
petto di piccione	11
involtini di vitello	11
salsa alla vaniglia	11
pesto di basilico	11
calice di vino	11
costata di manzo	11
proposte di terra	11
pasta di salame	11
scelta dei formaggi	11
guanciale di manzo	11
ristorante gestito	11
piatti di pasta	11
fagiolina del Trasimeno	11
panorama della ristorazione	11
qualità dei piatti	11
ingredienti di qualità	11
scaglie di cioccolato	11
torta della nonna	11
ortaggi di stagione	11
robiola di Roccaverano	11
farina di ceci	11
cucina di terra	11
latte di capra	11
cipolla rossa di Tropea	11
olio extravergine d' oliva	11
macedonia di frutta	11
piatti interessanti	11
scelta di carni	11
seconda delle stagioni	11
proposta di formaggi	11
sugo di lepre	11
stracotto di vitello	11
cucina di casa	11
crosta di sale	11
misto di carni	11
ragù di lepre	11
centinaia di metri	11
polenta di Storo	11
degni di nota	11
offerta del mercato	11
ravioli di borragine	11
insalata di nervetti	11
acqua di mare	11
filetti di triglia	11
carne salata	11
fresca fatta in casa	11
paste ripiene	11
spazio esterno	11
provenienza locale	11
grandi materie prime	11

Forma grafica	Occ totali
vini dolci	11
trattoria gestita	11
pecorino fresco	11
gustosi piatti	11
pescato giornaliero	11
piatti legati	11
arrosto di vitello	11
verdure croccanti	11
cortile interno	11
giusto risalto	11
giusti ricarichi	11
Borgo Antico	11
servizio familiare	11
salette interne	11
cucina locale	11
sapori schietti	11
onesti ricarichi	11
domenica sera	11
ricotta forte	11
passatelli asciutti	11
pasta ripiena	11
sera Ferie	11
risotto carnaroli	11
formadi frant	11
rane fritte	11
centro abitato	11
elegante locale	11
indirizzo sicuro	11
pasta tirata a mano	11
funghi freschi	11
sapori netti	11
cultura gastronomica	11
verdure cotte	11
piccoli assaggi	11
pietra ollare	11
confetture casalinghe	11
pasticceria secca	11
vecchia maniera	11
sottoli casalinghi	11
pesce persico	11
numeroso proposte	11
vecchie ricette	11
piatto simbolo	11
tonno rosso	11
riso nero	11
produzioni regionali	11
salsa agrodolce	11
splendida vista	11
costanza qualitativa	11
piccola trattoria	11
stazione di posta	10
cortesía del servizio	10
proposta di vini	10

Forma grafica	Occ totali
involtini di carne	10
filetto di pesce	10
carne di manzo	10
primi di pasta	10
fritto misto di pesce	10
carpaccio di pesce spada	10
involtini di pesce spada	10
selezione di formaggi locali	10
sorbetti di frutta	10
tagliolini neri	10
banco di mescita	10
filetto di spigola	10
fior di latte	10
crema di carciofi	10
rigaglie di pollo	10
ristorante di pesce	10
secondi di pesce	10
zuppe di verdure	10
dolci della tradizione	10
curata selezione di formaggi	10
assortimento di formaggi	10
preparazione dei piatti	10
disponibilità di mercato	10
scaglie di pecorino	10
fegatelli di maiale	10
tradizione del territorio	10
tortino di zucchine	10
insalatina di mare	10
polpa di granchio	10
formaggio di malga	10
zuppa di legumi	10
curata carta dei vini	10
filetto di triglia	10
marmellata di cipolle	10
etichette della zona	10
zuppa di fave	10
pistilli di zafferano	10
zuppa di cozze	10
ragù di castrato	10
possibilità di scelta	10
passata di ceci	10
tagliata di vitello	10
fonduta di formaggio	10
croccante di mandorle	10
continua evoluzione	10
locale elegante	10
crostate casalinghe	10
lingua salmistrata	10
prezzi convenienti	10
crostini caldi	10
quinto quarto	10
prezzi onestissimi	10
biscotti secchi	10

Forma grafica	Occ totali
bolliti misti	10
sedie impagliate	10
accoglienti salette	10
locale accogliente	10
periodi propizi	10
melanzane grigliate	10
pollo ruspante	10
nuovo locale	10
piselli freschi	10
scamorza affumicata	10
formaggio fuso	10
Costiera amalfitana	10
atmosfera accogliente	10
peperoncini verdi	10
sala principale	10
erbe fini	10
focaccia calda	10
pescato locale	10
salsa di basilico	10
ferro battuto	10
uova sode	10
salsa piccante	10
valida alternativa	10
guanciaie croccante	10
accogliente osteria	10
etichette toscane	10
fagioli borlotti	10
cucina toscana	10
cucina fatta	10
servizio solerte	10
primo piatto	10
gambero rosso	10
tonno affumicato	10
cucina mediterranea	10
pane carasau	10
fave novelle	10
giardino interno	10
piccola osteria	10
piatti cucinati	10
locale arredato	10
tartufo estivo	10
lunga tradizione	10
punto giusto	10
pane nero	10
servizio ai tavoli	10
prodotti ittici	10
bocconcini di vitello	10
gallinella di mare	10
salsa di acciughe	10
salsiccia di Bra	10
grigliata di pesce	10
carpaccio di pesce	10
tortino di verdure	10

Forma grafica	Occ totali
patate al rosmarino	10
quadri alle pareti	10
salsa allo zafferano	10
rosso della casa	10
semifreddo alle mandorle	10
proposte della cucina	10
cima alla genovese	10
gnocchi al ragù	10
attenzione al territorio	10
tagliatelle ai funghi	10
cotto a bassa temperatura	10
cotoletta alla milanese	10
coniglio all' Arneis	10
rispetto al passato	10
fagioli all' uccelletto	10
melanzane alla parmigiana	10
base al pescato del giorno	10
spaghetti al nero di seppia	10
crema di limone	10
polenta taragna	10
spalla cruda	10
servizio veloce	10
servizio affabile	10
mele annurche	10
grano arso	10
tortelli ripieni	10
prodotti regionali	10
ampie sale	10
casa colonica	10
antica casa	10
qualità della cucina	10
crema di parmigiano	10
grande varietà	10
coratella d' agnello	10
carbonara di mare	10
sugo di pesce	10
stracotto di manzo	10

Forma grafica	Occ totali
proposta di pesce	10
coratella di agnello	10
sugo di funghi	10
ravioli di branzino	10
lingua di vitello	10
piatti di tradizione	10
vellutata di patate	10
pasta dei primi	10
carni bianche	10
ristorante annesso	10
largo spazio	10
classica pasta	10
porcini fritti	10
faraona farcita	10
faraona ripiena	10
chiave moderna	10
formaggi nostrani	10
tagliatelle fatte in casa	10
confortevoli camere	10
grazioso locale	10
tradizione toscana	10
porcini freschi	10
vasta scelta	10
prima qualità	10
storico ristorante	10
piatti unici	10
sfuso locale	10
tradizione piemontese	10
valide proposte	10
grande gusto	10
grande soddisfazione	10
carni miste	10
mano felice	10
tradizione contadina	10
interiora di agnello	10
vecchio stile	10

Tabella A4 Forme Grafiche selezionate (soglia 20 occ.)

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
cucina	2073	locali	401	erbe	266	manzo	205
locale	1685	coniglio	401	gusto	264	tradizionali	204
bonus	1271	asparagi	392	prezzi	264	zucca	202
carta dei vini	1262	tagliatelle	382	scampi	263	conditi	199
piatti	1248	tempo	378	passione	262	regionali	198
secondi	1061	sale	370	peperoni	261	bottiglie	198
dolci	1044	vino	368	dolce	260	ricca	198
primi	981	zucchine	367	piacevole	258	assaggio	198
patate	904	grande	366	terra	258	giorno	197
servizio	809	olio	364	offerta	257	fornelli	197
ristorante	803	ravioli	360	piccola	255	funghi porcini	197
verdure	762	carni	358	arrosto	249	volta	196
stagione	751	cioccolato	356	olive	248	ricarichi	196
sala	731	risotto	355	serviti	247	chiusura	196
pesce	710	piatto	355	nazionali	246	pesto	194
antipasti	687	osteria	351	cinghiale	246	esempio	194
menù	661	chef	347	patron	244	attenzione	194
funghi	649	umido	345	zuppa	244	primi piatti	193
salsa	641	ampia	340	vitello	242	cotto	191
cantina	619	gamberi	333	cura	242	zuppe	190
carta	606	ragù	331	limone	241	frutta	190
menu	605	salsiccia	330	burro	239	fatto	189
salumi	596	maiale	324	atmosfera	236	luogo	189
tradizione	571	melanzane	323	caffè	236	semplicità	188
mare	551	prodotti	319	prosciutto	233	alici	188
pasta	542	griglia	317	bicchieri	232	cozze	187
carne	537	porcini	316	vista	230	prenotazione	185
formaggi	525	sapori	315	lardo	226	gustosi	185
anni	523	spaghetti	312	trippa	225	crostate	185
ricotta	516	tradizionale	307	particolare	225	cuore	184
dessert	513	pane	304	classico	223	vongole	184
vini	512	inverno	304	classici	223	ceci	184
polenta	492	antipasto	299	basilico	222	bianco	183
fagioli	491	anno	296	interessanti	222	tiramisù	183
baccalà	490	gelato	295	posto	222	stagioni	183
ambiente	480	gnocchi	295	città	218	mele	182
proposte	471	pasto	295	pranzo	218	fritto	182
euro	466	tonno	291	centro	216	miele	181
estate	462	interessante	289	mandorle	216	accoglienza	181
territorio	457	moglie	287	torta	216	cipolle	181
forno	449	insalata	287	curato	215	pere	181
pomodoro	440	tartufo	286	servito	213	crostini	181
trattoria	437	accogliente	285	filetto	211	tortelli	180
agnello	432	tagliolini	285	pancetta	211	castagne	179
carciofi	428	pecorino	283	pollo	211	noci	179
qualità	426	formaggio	281	piccolo	210	anatra	179
crema	426	parte	278	strada	210	elegante	179
tavoli	419	proposta	277	interno	209	paese	177
zona	414	sugo	274	tavola	209	crostacei	175
casa	414	preparazioni	272	nome	208	semplici	175
scelta	412	menu degustazione	272	produzione	207	legno	174
famiglia	406	alternativa	268	brodo	206	salame	172
etichette	403	pomodori	268	croccante	205	Italia	171

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
rosmarino	171	verde	145	professionalità	126	uovo	111
passi	170	piselli	145	cervo	126	momento	111
polpo	169	piazza	145	stato	125	crudi	111
tortino	169	giovane	145	zabaione	125	porri	111
livello	169	classica	145	notevole	125	agrodolce	111
specialità	169	faraona	144	tavolo	125	lago	111
seppie	169	gnocchi di patate	143	parmigiano	124	vecchia	110
selezione	169	tagliata	143	zuppa inglese	124	lavoro	110
grandi	168	figlio	142	manca	124	rosso	110
curata	168	verdure di stagione	141	piccoli	124	sosta	109
possibilità	168	possibile	141	arancia	124	sorbetto	109
cortese	167	fragole	141	salette	124	ortaggi	109
brace	167	paste	140	ricerca	123	pizza	109
ingresso	167	aglio	140	ristorazione	123	dolci casalinghi	108
spinaci	166	caldo	140	bottiglia	122	cuoco	108
acciughe	165	fritti	139	fine	121	affumicato	108
primo	165	volte	139	prezzo	121	fresca	108
cipolla	164	carpaccio	138	cotture	120	base	107
continua	164	pesce spada	138	paccheri	120	agnolotti	107
selvaggina	163	chilometri	138	antico	120	pecora	106
panna cotta	163	semifreddo	138	piacere	120	cannella	105
fave	163	capretto	137	ricco	119	tipica	105
migliori	163	fiori di zucca	137	ricette	119	degustazione	105
eccellente	162	distillati	137	guazzetto	118	scelte	105
mano	162	mercato	136	sapore	118	fatta	104
capperi	162	pappardelle	136	calice	118	peperoncino	104
ingredienti	161	mangiare	136	farro	117	informale	104
esperienza	161	modo	136	ospiti	117	competenza	104
cena	160	frutti di mare	135	montagna	117	varia	104
fonduta	160	discreta	135	cottura	117	bottarga	104
salvia	160	insegna	134	personale	117	clientela	104
preparati	159	ripieni	134	uova	116	attività	103
Slow Food	157	campagna	134	radicchio	116	piccola pasticceria	103
visita	157	sarde	133	titolare	116	pescato	103
zafferano	157	crudo	133	vera	116	conto	103
portate	156	millefoglie	133	piemontese	115	storia	103
ripieno	156	aceto balsamico	132	frutti di bosco	115	crosta	102
pinoli	156	disponibili	132	enoteca	115	ampio	102
selezione di formaggi	156	terrazza	131	erbe aromatiche	115	clienti	101
menta	156	porta	131	calda	115	calamaretti	101
pomodori	155	proposti	131	tipici	115	varietà	100
padella	155	stile	131	crostata	115	colline	100
latte	154	signora	130	professionale	114	piemontesi	100
resto	151	piccione	130	primavera	114	fettuccine	100
speck	151	casalinghi	129	gnocchetti	114	gustosa	100
spazio	150	erbette	129	timo	114	bar	100
caso	150	eccellenti	128	gradevole	114	equilibrio	100
fresco	150	brasato	128	vitello tonnato	113	veranda	100
familiare	150	risotti	128	guanciale	113	aceto	99
mousse	149	linguine	127	servita	113	preparato	99
antica	148	piatti della tradizione	127	rispetto	113	serie	99
calamari	148	pietra	127	arredi	113	acqua	99
riso	148	maialino	127	lista dei vini	113	terrina	99
sera	146	disponibile	127	assaggi	112	astice	98
lumache	146	giardino	127	apertura	112	spuma	98
tartufo nero	146	fritte	126	cordiale	112	etichette regionali	97
pareti	145	pesci	126	pepe	112	mesi	97

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
proposto	97	unico	88	fichi	81	francesi	73
abbinamento	97	zenzero	88	gran	81	bistecca	73
salsicce	97	gestione	87	gelati	81	viaggio	73
figlia	97	vecchio	87	bollito	80	verza	73
pietanze	96	giovani	87	leggera	80	anguilla	73
orecchiette	96	inizio	87	ricavato	80	nuova	73
gestito	96	voce	87	croccanti	80	squisita	73
bonet	95	capra	87	lenticchie	80	difficile	73
farina	95	presenti	87	bruschette	79	classiche	73
misto	95	cortile	87	fusilli	79	vicina	73
gustoso	95	orto	87	disponibilità	79	arredate	73
passato	94	verdura	87	saletta	79	mantecato	73
bavarese	94	regionale	87	delicato	79	attenta	73
provenienti	93	vino rosso	87	accolti	79	cotechino	73
filetto di maiale	93	angolo	87	fornita	79	nazionale	72
polpette	93	pomodoro fresco	86	secondi piatti	78	fritta	72
cavallo	93	profumi	86	voglia	78	dolci della casa	72
gentile	93	conferma	86	arredamento	78	fiori	72
Presidio	93	spezzatino	86	tortellini	78	foie gras	72
mondo	93	indirizzo	86	filetti	78	capesante	72
fronte	92	rossi	86	cotti	78	sottoli	72
fatti	92	tajarin	86	altezza	77	gamberetti	72
originale	92	esterno	86	valle	77	apparecchiati	71
tipico	92	insalatina	86	borgo	77	pena	71
tradizioni	92	grigliate	85	frittelle	77	ciliegie	71
cortesía	92	vapore	85	triglie	77	filetto di manzo	71
sommelier	92	pesche	85	squisiti	77	sede	71
zuppetta	92	sedano	85	preparazione	77	immancabili	71
involtini	92	agrumi	85	Vin Santo	77	culatello	71
nocciole	92	caldi	85	struttura	77	ristrutturato	71
nero	92	albergo	85	piccole	77	lunga	71
scelto	92	azienda	85	arredato	76	freschi	71
camere	91	stoccafisso	84	stufato	76	specialità della casa	71
pasta fresca	91	torte	84	creatività	76	marinato	71
presenza	91	marito	84	fegato	76	tegame	70
bianchi	91	rustico	84	cappelletti	76	origine	70
menù degustazione	90	porchetta	84	deliziosi	76	fresche	70
discreto	90	broccoli	84	ricciola	76	cicoria	70
delizioso	90	freschezza	84	nuovo	76	cacciagione	70
fratelli	90	lista	84	figli	76	ripiena	70
bancone	90	modi	84	Piemonte	76	gustose	70
pescato del giorno	90	successo	84	mozzarella di bufala	75	versione	70
sformato	90	bigoli	83	protagonista	75	arance	70
regione	89	panorama	83	frutto	75	lingua	70
frittura	89	ravioli di ricotta	83	pistacchi	75	turisti	70
appetizer	89	gamberoni	83	orzo	75	vellutata	70
aperitivo	89	contorni	83	condimenti	75	servite	70
cotta	89	condite	82	uvetta	75	dire	70
immancabile	89	legumi	82	frittata	75	palazzo	69
profumo	89	tartare	82	proposta gastronomica	74	fagiolini	69
tempi	89	rucola	82	cotte	74	tecniche	69
oca	88	minestra	82	trota	74	dolci fatti in casa	69
stracotto	88	camino	82	piastra	74	nonna	69
tartufi	88	cibo	82	branzino	74	abbinamenti	69
valida	88	bocconcini	81	Toscana	74	mezzogiorno	69
fantasia	88	capriolo	81	saporiti	74	gentilezza	69
maltagliati	88	spigola	81			amaretti	69

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
prosciutto crudo	69	coppa	65	lasagne	62	finocchietto	58
locanda	69	serata	65	servizio cortese	62	aromi	58
cittadina	69	autunno	65	spiedo	61	merito	58
italiani	69	merluzzo	65	dedicato	61	panna	58
ripiene	68	petto d' anatra	65	olive taggiasche	61	moderna	58
edificio	68	mazzancolle	65	grappa	61	genovese	58
offerti	68	fiume	65	ricetta	61	gorgonzola	58
importanti	68	torta di mele	65	ribollita	61	guida	58
arrosti	68	gratinati	65	cioccolato fondente	61	ristoranti	58
splendida	68	sughi	65	scelta di vini	61	comune	58
casalinga	68	unica	65	flan	61	piatti tradizionali	57
forno a legna	68	finocchietto selvatico	65	perfetto	61	prodotti del territorio	57
cacio	68	coperti	65	strudel di mele	61	moderno	57
sorta	68	lepre	64	castello	61	insalate	57
asparagi selvatici	68	confetture	64	provola	61	saltati	57
cliente	68	affettati	64	salsa verde	61	zuppa di pesce	57
baccalà mantecato	68	genere	64	tempura	61	scelta dei vini	57
deliziosa	68	arredo	64	periodo	60	animali	57
metri	68	fiorentina	64	crepelle	60	offerte	57
rara	68	punta	64	detto	60	origano	57
internazionali	68	nota	64	cordialità	60	polentina	57
linea	68	resta	64	nero di seppia	60	caprini	57
seconda	68	pecorini	64	ambienti	60	piatti di pesce	57
tipi	68	fascino	64	intelligente	60	olio extravergine	57
statale	67	maccheroni	64	forma	60	incantevole	57
presente	67	onesti	64	marmellata	60	caramello	56
cosa	67	secolo	64	esperienze	60	dentice	56
rigatoni	67	sfoglia	64	rum	60	simpatia	56
soppressa	67	cuoca	64	toscani	60	farcito	56
marinara	67	naturale	64	provincia	60	vaniglia	56
giorni	67	rombo	64	Presidi	60	spicca	56
vasta	67	località	63	carpione	60	limitata	56
val	67	uso	63	chianina	60	cantine	56
titolari	67	contesto	63	vino della casa	60	spiedini	56
etichetta	67	salumi locali	63	cernia	59	risultato	56
tortelli di zucca	67	ortiche	63	gallina	59	preparate	56
cavatelli	67	selezione di vini	63	convincente	59	produttori	56
fritto misto	67	realità	63	bufala	59	collina	56
piedi	67	mozzarella	63	arselle	59	saporito	56
canederli	67	prezzemolo	63	ligure	59	calore	56
originali	67	gestita	63	pomodori secchi	59	liquirizia	56
polpettine	67	prodotto	63	pasta fatta in casa	59	perfetta	56
dehors	67	essenziale	63	delicata	59	freddi	55
importante	66	semifreddi	63	tagliatelle al ragù	59	mura	55
regioni	66	pani	63	cucinati	59	tocco	55
tipo	66	gelatina	63	numerosi	58	selezionati	55
avventori	66	pescatrice	63	carbonara	58	ginepro	55
ospitalità	66	percorso	63	purè	58	crema di patate	55
straordinaria	66	mescita	63	eleganza	58	ricarichi onesti	55
pastella	66	numerosi	63	opera	58	impronta	55
origini	66	isola	62	pesca	58	Barolo	55
ostriche	66	italiane	62	ferri	58	paste fatte in casa	55
piccante	66	formaggi locali	62	imperdibile	58	trovato	55
condita	66	mostarda	62	marinati	58	costolette di agnello	55
vita	66	contorno	62	garbo	58	artigianali	55
spezie	66	fondente	62	alta	58	carote	55
verdi	66	trovate	62	estere	58	risultati	54

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
bontà	54	mascarpone	52	saporita	50	marinata	47
fattura	54	arrostito	52	freddo	50	dedicata	47
novità	54	focaccia	52	grano	50	prugne	47
solida	54	cornice	52	mentuccia	50	pizzeria	47
farciti	54	gastronomia	52	gastronomico	49	stati	47
biscotti	54	caciocavallo	52	quartiere	49	composto	47
curati	54	cucinato	52	variazione	49	plin	47
stagionali	54	spalle	52	carne cruda	49	confettura	47
budino	54	bollito misto	52	mela	49	pieno	47
lasagnette	54	appassionati	52	pici	49	cuscus	47
finale	54	gastronomica	52	crema catalana	49	case	47
ideale	54	sformatino	52	valido	49	efficiente	47
ricarichi corretti	54	pistacchio	52	costa	49	saporite	47
composta	54	calde	51	legata	49	proprietario	47
seppioline	54	aperta	51	particolari	49	frazione	47
frittura di paranza	54	lardo di Colonnata	51	rapporto	49	insalata russa	47
grano saraceno	54	confine	51	alloro	49	porzioni	47
assortimento	54	Roma	51	castrato	49	validi	47
splendido	54	Moscato	51	benvenuto	49	papà	47
alici marine	54	giornata	51	deciso	49	brodetto	47
caprino	54	amatriciana	51	maniera	49	cucchiaino	47
delicati	53	realizzati	51	facile	49	passa	47
yogurt	53	toscana	51	confortevole	49	cannolo	47
aria	53	oste	51	romana	49	storico	46
sfuso della casa	53	burro fuso	51	totani	49	sfuso	46
conserva	53	tagliata di manzo	51	timballo	49	cultura	46
spada	53	cartoccio	51	parmigiana	49	entusiasmo	46
strozzapreti	53	galletto	51	equilibrata	49	extravergine	46
parti	53	minestre	51	amanti	48	piatti del giorno	46
corretti	53	orata	51	accoglienti	48	apprezzato	46
pregio	53	piacevoli	51	golosi	48	piatti di carne	46
autentica	53	fegatini	51	medievale	48	etichette nazionali	46
paté	53	arredata	51	monte	48	posti	46
sostanza	53	Adriatico	51	principale	48	affascinante	46
nocciola	53	scorfano	51	migliore	48	appassionato	46
cassata	53	burrata	51	rosa	48	crème caramel	46
peperone	53	materie prime di qualità	51	cucina tradizionale	48	moscardini	46
balsamico	53	salmone	50	livelli	48	agnello al forno	46
luccio	53	ragù di carne	50	seppia	48	basata	46
passata	53	pressi	50	sorella	48	felice	46
sorbetti	53	porto	50	ricotta affumicata	48	pescatori	46
verdure grigliate	53	generazioni	50	portata	48	maggiorana	46
occhio	53	luoghi	50	Champagne	48	prevalenza	46
numero	53	dettagli	50	involtino	48	tipiche	46
squisito	53	frittate	50	milanese	48	Langa	46
birra	52	convincenti	50	invitanti	48	oli	46
corso	52	posizione	50	mirtilli	48	maccheroncini	45
immerso	52	carrello dei formaggi	50	razza	48	grigliata	45
preparata	52	passatelli	50	accostamenti	48	frittatine	45
contadina	52	storica	50	filosofia	48	Sicilia	45
leggerezza	52	lamponi	50	proprietà	48	carni alla griglia	45
parmigiana di melanzane	52	selezionate	50	spirito	48	agriturismo	45
salmi	52	vigneti	50	consigliare	48	pappa al pomodoro	45
offerto	52	pasticceria	50	liquori	48	fronzoli	45
complesso	52	italiana	50	stagionato	48	soufflé	45
internazionale	52	cacao	50	ossobuco	47	crème brûlée	45
				tema	47	paesino	45

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
creativa	45	piatto unico	43	profumato	41	scalogno	39
finocchio	45	distanza	43	saputo	41	hotel	39
molluschi	45	carrello	43	madre	41	mais	39
ricotta fresca	45	costante	43	noto	41	quadri	39
linea di cucina	45	notevoli	43	invitante	41	Chianti	39
misticanza	45	annate	43	colori	41	particolare attenzione	39
costolette d' agnello	45	trippe	43	iniziato	41	rane	39
gusti	45	idea	43	veloce	41	eleganti	39
gamberi rossi	45	attenzioni	43	scelti	41	invernale	39
paesaggio	45	coniglio alla cacciatore	43	cacioricotta	41	grigliata mista	39
distanziati	45	equilibrati	43	formula	41	impegno	39
versioni	45	tipologie	43	Marsala	41	stagionale	39
sgombrò	45	dato	43	cannoli	41	cucina di territorio	39
completa	45	cucina a vista	43	condimento	41	insalata di polpo	39
raffinato	45	tagliate	43	salmerino	41	adeguata	39
panoramica	45	freschissimo	43	gioco	41	assortita	39
memoria	45	gulasch	43	sorprendente	41	ristrutturata	39
costata	45	stagionalità	43	morbido	41	decina	39
tortino al cioccolato	45	nostrano	43	saor	41	grana	39
Barbera	45	osterie	43	territoriale	41	abbinati	39
Porto	44	zuppe di legumi	43	animelle	41	scoglio	39
passo	44	piatti semplici	42	trancio	41	provato	39
rustica	44	prodotti locali	42	broccoletti	41	bambini	39
puntuale	44	nuove	42	agio	41	uva	39
asino	44	sbrisolona	42	penne	41	piatti di terra	39
Osteria	44	ravioloni	42	occasione	41	parfait	39
toscane	44	padre	42	battuto	41	accurata	39
secondi di carne	44	pesce fresco	42	aspetto	41	marmellate	39
mandorla	44	straccetti	42	arte	41	imperdibili	39
disposizione	44	cacciatore	42	sobrio	40	patate al forno	39
zone	44	etichette locali	42	mezze bottiglie	40	banali	39
degustazioni	44	seguito	42	tiepida	40	annesso	38
qualità delle materie prime	44	anima	42	centrata	40	torta al cioccolato	38
vitella	44	caratteristiche	42	radici	40	birre	38
grado	44	finocchi	42	vongole veraci	40	siciliana	38
eccezionale	44	bianca	42	sorpresa	40	coccio	38
spazi	44	cappesante	42	cinta senese	40	epoca	38
paio	44	impeccabile	42	adiacente	40	provate	38
maggiore	44	letto	42	mortadella	40	ananas	38
Castelmagno	44	ricavata	42	area	40	fama	38
stincò di maiale	44	boschi	42	dehors estivo	40	proprietari	38
antichi	44	chiesa	42	tartara	40	ricci di mare	38
bagna caoda	44	strutturata	42	suggestiva	40	erbe di campo	38
carpacci	44	amore	42	produzioni	40	banco	38
pergolato	44	interni	42	prezzi corretti	40	entroterra	38
mostra	44	golosa	42	erba cipollina	40	cioccolata	38
osteria accessibile ai disabili	44	erbe spontanee	42	ricotta di pecora	40	piazzetta	38
salse	44	wine bar	42	impostazione	40	mani	38
melone	44	ricci	42	profondità di annate	40	piacevolezza	38
tanta	44	stincò	42	finferli	40	petto	38
scritto	44	caponata	42	farina di castagne	40	sesamo	38
farcita	43	abbondanti	42	cose	40	crescita	38
consigliabile	43	grazioso	42	talento	40	rana pescatrice	38
suggestivo	43	onesto	42	meta	39	amici	38
mezzo	43	articolata	42	romagnola	39	artigianale	38
		completo	42	mostarde	39	borragine	38
				torrone	39	bollicine	38

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
bicchieri di vino	38	raviolini	36	scelta di formaggi	35	visite	33
crauti	38	elaborati	36	sapienza	35	bosco	33
capocollo	38	pesce di lago	36	formaggio di fossa	35	creativi	33
ristorantino	38	spiedino	36	azienda agricola	35	gradevoli	33
caviale	38	sorridente	36	speciale	35	foto	33
nato	38	sarda	36	esecuzione	35	tortelli di patate	33
destra	38	olive nere	36	tranquillità	35	aiuto	33
regno	38	straordinario	36	zuppa di fagioli	35	cavolo nero	33
estivi	38	scarola	36	menzione	35	raro	33
contadini	38	rilassante	36	sugo di pomodoro	35	tagli	33
quaglia	38	fedele	36	giardiniera	34	mese	33
cibi	38	maionese	36	grissini	34	Val	33
senape	38	monti	36	taglierini	34	caprese	33
assoluta	37	tono	36	genuina	34	principali	33
selezione di salumi	37	fratello	36	moda	34	bottarga di muggine	33
recente	37	tradizione locale	36	competente	34	abbondante	33
tortino di cioccolato	37	frutta di stagione	36	premuroso	34	zuppa di cipolle	33
leggero	37	visto	36	gourmet	34	piano superiore	33
arrostiti	37	cannelloni	36	ore	34	peperoni cruschi	33
maestria	37	verze	36	granita	34	stanze	33
quantità	37	Milano	36	trofie	34	attesa	33
raccolto	37	sushi	36	Villa	34	provenienza	33
bistecche	37	carni alla brace	36	spuntino	34	riferimento	33
obbligo	37	riduzione	36	giovane chef	34	tortelloni	33
sottaceti	37	metà	36	solì	34	panzanella	33
vicoli	37	ragù di coniglio	36	piccola carta dei vini	34	Napoli	33
chitarra	37	appetito	36	baccalà alla vicentina	34	sardi	33
fragrante	37	ordinazione	36	strade	34	peccato	33
pizze	37	casseruola	36	vecchie	34	Po	33
perfezione	37	crostino	36	tovaglie	34	divertente	33
intelligenza	37	nuovi	35	siciliani	34	purea	33
presentati	37	solito	35	bruschetta	34	raviolo	33
testa	37	taleggio	35	leggeri	34	cantucci	33
toscana	37	grigliati	35	riuscito	34	germogli	33
seguiti	37	recupero	35	rotazione	34	sapiente	33
campo	37	alpeggio	35	bravo	34	bravura	33
Parco	37	scamorza	35	capretto al forno	34	scaloppa	33
antiche	37	spiaggia	35	coda di rospo	34	sorprese	33
aragosta	37	Sardegna	35	parco	34	Aglianico	32
estivo	37	insalata tiepida	35	Locanda	34	coratella	32
minestrone	37	straordinari	35	note	34	gastronomiche	32
cerca	37	foglie	35	caserecce	34	cereali	32
regioni italiane	37	cappone	35	prezzi contenuti	34	raccolta	32
insalata di mare	37	frutta fresca	35	ravioli ripieni	34	caramellate	32
schietta	37	fiore	35	rotolo	33	repertorio	32
torta di ricotta	37	gianduia	35	personalità	33	minuti	32
estro	37	indicazioni	35	caratteristico	33	uscita	32
eccellenza	37	affumicata	35	scottadito	33	affidabile	32
senso	36	tratta	35	massimo	33	corte	32
soffitto	36	ricchi	35	apprezzabile	33	armonia	32
stagionati	36	bisogna	35	entrata	33	frico	32
grappe	36	gran parte	35	arrostiti	33	rosse	32
salato	36	estero	35	bianche	33	attuale	32
babà	36	consistenze	35	braciola	33	liguri	32
varianti	36	ragù bianco	35	famoso	33	antipasto misto	32
albicocche	36	capace	35	selvatico	33	tartufo bianco	32
persico	36	selezione di distillati	35	piadina	33	gratinate	32

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
bolliti	32	luminoso	31	biscottini	30	fagottini	28
parmigiano reggiano	32	servizio gentile	31	occhi	30	direzione	28
fagottino	32	servizio professionale	31	frequenti	30	allevamento	28
mediterranea	32	ampia scelta	31	indirizzi	29	innovazione	28
tortini	32	maso	31	vicolo	29	profumata	28
squadra	32	segno	31	oggetti	29	invernali	28
rustici	32	tagliata di tonno	31	occhio di riguardo	29	tiepido	28
omaggio	32	selezione di etichette	31	soppressata	29	storione	28
abbacchio	32	giro	31	arrivati	29	imbarazzo della scelta	28
piccoli produttori	32	famosa	31	tipicità	29	deliziose	28
valli	32	carta dei vini ampia	31	bianchetti	29	avventura	28
straniere	32	condito	31	bresaola	29	cucinate	28
simpatico	32	utilizzo	31	porte	29	gamberi di fiume	28
vallata	32	dolci al cucchiaino	31	data	29	patata	28
siciliane	32	piena	31	penisola	29	cucina di mare	28
cestino	32	veneziana	31	crostate di frutta	29	dedica	28
balsamico tradizionale	32	coda alla vaccinara	31	frequentato	29	biologici	28
ristrutturazione	32	tavolini	30	nostrani	29	roastbeef	28
palato	32	anticipo	30	affabile	29	estiva	28
coltello	32	rape	30	spatola	29	ripieni di ricotta	28
cucina semplice	32	selezione dei vini	30	cardi	29	serie di antipasti	28
brasati	32	etichette italiane	30	simbolo	29	ampia sala	28
gnocchetti di patate	32	grande attenzione	30	pasticcio	29	sostanziosi	28
sensazione	32	bottega	30	casalingo	29	trasformato	28
gelato alla crema	32	creativo	30	cialda	29	insaccati	28
tavoli apparecchiati	32	verdure dell' orto	30	fosse	29	legato	28
piatti proposti	32	celebre	30	valide	29	spalla	28
cucine	32	carne salada	30	piccolo locale	29	pastiera	28
tagliere di salumi	32	veneta	30	ricette tradizionali	29	semifreddo al torrone	28
centrale	32	tortelli di ricotta	30	goloso	29	Barbara	28
costate	32	gestione familiare	30	elementi	29	scottato	28
prezzi onesti	32	amaretto	30	presentazione	29	cavolfiore	28
settimana	31	Venezia	30	gambero	29	frattaglie	28
compresi	31	squisite	30	banale	29	discreti	28
crosta di pane	31	tris	30	marinate	29	arancio	28
lesso	31	amarene	30	ragù d' anatra	29	scaffali	28
secoli	31	controfiletto	30	mirto	29	preciso	28
ristretto	31	curry	30	cipollotti	29	gratinato	28
purè di patate	31	legati	30	reale	29	cima	28
triglia	31	affacciato	30	vecchi	29	stincio di maiale al forno	28
cioccolato bianco	31	sorelle	30	cucina del territorio	29	carattere	28
tortino di patate	31	coppia	30	aromatizzato	29	rape rosse	28
ispirazione	31	caserecci	30	buffet	29	ricotta salata	28
golfo	31	esperto	30	proveniente	29	pancetta croccante	28
sugo di carne	31	sguardo	30	olivi	29	grande passione	28
finanziaria	31	acquapazza	30	composizione	29	fragranti	28
ortica	31	casoncelli	30	cipolline	29	radicchio rosso	28
situata	31	originalità	30	biscotto	29	fontina	28
articolato	31	marchigiana	30	presentazioni	29	zucchero	28
interne	31	Meno	30	fredda	29	disponibilità del mercato	28
fortuna	31	onesta	30	noti	29	tecniche	28
fegato grasso	31	referenze	30	misti	28	Abruzzo	27
produttori locali	31	trentina	30	padrone di casa	28	calabrese	27
imponente	31	paste fresche	30	liquore	28	filo	27
interpretazione	31	ridosso	30	certa	28	cocco	27
lungomare	31	scelta di distillati	30	fatte	28		
		muri	30	passeggiata	28		

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
pecorino di fossa	27	pavimento	26	montagne	25	speziato	25
sugo d' arrosto	27	torta di nocciole	26	coniglio arrosto	25	pennette	25
crema di fagioli	27	crema chantilly	26	farcite	25	costine di maiale	25
ricotta di bufala	27	scampetti	26	consistenza	25	coscia	25
tartare di tonno	27	sashimi	26	rossa	25	suntuoso	25
persone	27	coda	26	piatti tipici	25	paccheri di Gragnano	25
festa	27	vicini	26	cucina marinara	25	avvolto	25
carte	27	veri	26	vetrina	25	costituito	24
dolcetti	27	frutta secca	26	corretto	25	funghi cardoncelli	24
Appennino	27	compreso	26	immersa	25	erbe selvatiche	24
vegetariano	27	cime di rapa	26	commensali	25	evidente	24
stinto di vitello	27	fornitori	26	minestra maritata	25	Monte	24
vino sfuso	27	idee	26	conosciuto	25	costruzione	24
petto di faraona	27	sobria eleganza	26	cruda battuta al coltello	25	versante	24
bucatini	27	legate	26	scuola	25	gamma	24
speciali	27	nutrita	26	ragù di cinghiale	25	tipologia	24
riserva	27	menù varia	26	caciocavallo podolico	25	catalana	24
napoletana	27	Francia	26	secche	25	periodo estivo	24
lagane	27	spaghetti alle vongole	26	Parma	25	fritture	24
pera	27	saltate	26	borgo medievale	25	toni	24
sfogliatina	27	circondato	26	sole	25	strangozzi	24
salame di cioccolato	27	nord	26	evidenza	25	valorizzazione	24
materie prime locali	27	salsa di pomodoro	26	sogliola	25	spaghetti alla chitarra	24
offerta gastronomica	27	bietole	26	melanzana	25	seadas	24
cotoletta	27	frutto della passione	26	portato	25	bottarga di tonno	24
genuini	27	piccolo borgo	26	lasagnetta	25	campi	24
vario	27	Lambrusco	26	travi a vista	25	coregone	24
equilibrato	27	protagonisti	26	coniugi	25	interna	24
coniglio ripieno	27	emulsione	26	termine	25	consiglio	24
arricchita	27	danno	26	grande qualità	25	consigliata	24
ambiente caldo	27	gelato alla vaniglia	26	Sangiovese	25	gricia	24
padrone	27	Porta	26	consolidata	25	spessore	24
Sant'	27	vegetariani	26	erba	25	chicche	24
location	27	rivisitazione	26	centro del paese	25	Monferrato	24
passaggio	27	scaglie	26	strascinati	25	vinaigrette	24
piani	27	cicerchie	26	soddisfazione	25	bicchierino	24
impossibile	27	caramellata	26	materie prime del territorio	25	caratteristica	24
design	27	esigenze	26	palamita	25	frittatina	24
torte salate	27	tacchino	26	Rossi	25	impasto	24
figlie	27	proposte al bicchiere	26	toma	25	musica	24
trionfo	27	genuinità	26	primaverili	25	sala interna	24
fianco	27	piante	26	torta di pere	25	mesi freddi	24
mobili	27	richiesta	26	natura	25	pubblico	24
Liguria	27	gente	26	ragionata	25	neri	24
esempi	27	orate	26	colatura di alici	25	battuta	24
stranieri	27	rare	26	Bruno	25	produzione locale	24
raffinata	27	sinistra	26	bolognese	25	agro	24
dolci tradizionali	27	contenuti	26	raccolti	25	incredibile	24
finocchio selvatico	27	stazione	26	realizzata	25	soffritto	24
sicura	27	cucinata	26	mousse di ricotta	25	topinambur	24
convinto	27	nervetti	26	frutti	25	preso	24
coniglio disossato	27	ombra	25	confit	25	costruita	24
fregola	27	mousse al cioccolato	25	graziosa	25	spugnone	24
camerieri	26	medaglioni	25	pistacchi di Bronte	25	intero	24
splendide	26	aiutato	25	aggiunta	25	soddisfacente	24
Castello	26	mode	25			cucina di pesce	24
migliori etichette	26					popolare	24

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
quiete	24	salone	23	caponata di melanzane	22	cotiche	22
variante	24	Colli	23	perfetti	22	minimalista	22
rete	24	scelta delle materie prime	23	bicchieri	22	servizio informale	22
maggior parte	24	periodi	23	lavarello	22	pan	22
bavaresi	24	abitato	23	malga	22	terracotta	22
brasata	24	lampascioni	23	forti	22	rapporto qualità/prezzo	22
vanto	24	condotto	23	ricotta di capra	22	tortino caldo	22
cipolle di Tropea	24	periodo invernale	23	miele di castagno	22	pepe nero	22
vini esclusi	24	cappuccino	23	proposte di pesce	22	ingrediente	22
bei	24	cedro	23	mousse di cioccolato	22	compagnia	22
appetitosi	24	offerta di vini	23	culatello di Zibello	22	pancotto	22
fegatelli	24	morbida	23	nomi	22	brava	22
dubbio	24	interprete	23	farine	22	capitale	22
piccanti	24	frequente	23	predessert	22	torrente	22
grande camino	24	Sauris	23	sfogliatine	22	pesce d' acqua dolce	22
Duomo	24	curioso	23	purea di patate	22	escursioni	22
scottati	24	fegato d' oca	23	rabarbaro	22	peposo	22
carpaccio di tonno	24	periferia	23	sformati	22	spettacolare	22
ambiente semplice	24	crema inglese	23	localino	22	finestre	22
presentato	24	stagionalità dei prodotti	23	fassone	22	dadolata	22
sella	24	Pachino	23	indispensabile	22	vini locali	22
caramellato	24	luce	23	concessione	22	lodevole	22
La Valle	24	pregevole	23	pezzi	22	personali	22
serate	24	sequenza	23	ristoro	22	campani	22
generazione	24	campana	23	pianterreno	22	sud	22
conta	24	tratto	23	verdure ripiene	22	collaboratori	22
carni locali	24	stretta	23	bue	22	mango	22
sugo di cinghiale	24	festivi	23	crudità	22	ristoratori	22
mocetta	24	carrello di formaggi	23	farfalle	22	granchio	22
involtini di melanzane	23	provola affumicata	23	garganelli	22	capacità	22
staff	23	tenero	23	servizio cordiale	22	Roero	22
verdurine	23	tradizione gastronomica	23	trote	22	enologia	22
integrale	23	risotto mantecato	23	cipollotto	22	parcheggio	22
Barbaresco	23	moderni	23	relax	22	rimasto	22
giornate	23	mosto cotto	23	trattorie	22	cren	22
Garda	23	serve	23	stagione fredda	22	maggior	22
lavagna	23	maiali	23	mano leggera	22	guancia	22
stuzzichini	23	gallo	23	reso	22	marmo	22
indivia	23	conservato	23	proprietaria	22	mulino	22
marinaro	23	mista	23	garanzia	22	fuoco	22
purè di fave	23	cosciotto	23	villa	22	collega	22
accogliente locale	23	aziende	23	conclusione	22	confini	22
stampo	23	zuppa di ceci	23	grigliate miste	22	chitarrina	21
julienne	23	grotta	23	creato	22	pangrattato	21
vicine	23	cavolo	23	tenere	22	sicurezza	21
cantuccini	23	conduzione familiare	22	rustiche	22	gratinata	21
ventina	23	selvatiche	22	quadro	22	passatina	21
ricordo	23	stuzzicanti	22	proposte al calice	22	lavori	21
modernità	23	cominciato	22	fegato alla veneziana	22	rilevato	21
arricchito	23	apparecchiatura	22	interiora	22	trasformata	21
variazioni	23	creative	22	cacciucco	22	stagionatura	21
laguna	23	paranza	22	delizia	22	precisione	21
costine	23	contadino	22	pan brioche	22	doc	21
stufati	23	costolette	22	pesce freschissimo	22	tocchi	21
orzotto	23			mela verde	22	ospitato	21
lato	23			gruppo	22	casolare	21
carré di agnello	23						

Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot	Forma grafica	Occ. tot
mieli	21	polpettone	21	piccole sale	20	farinata	20
crescentine	21	creme	21	gnocco fritto	20	media	20
nobili	21	originaria	21	pieno centro storico	20	whisky	20
valore	21	acque	21	piano terra	20	Gragnano	20
canestrelli	21	ricottine	21	patate arrosto	20	optato	20
eccessivi	21	magro	21	ravioli di pesce	20	puledro	20
robiola	21	caminetto	21	pesce bandiera	20	panzerotti	20
friulani	21	friulana	21	Langhe	20	spigole	20
asporto	21	antipasto di salumi	21	olio extravergine di oliva	20	bavette	20
scampo	21	scialatielli	21	riservata	20	prati	20
variegata	21	dolcezza	21	sugo di salsiccia	20	passati	20
cene	21	occasioni	21	pesce del giorno	20	culinaria	20
sfusi	21	Verona	21	crosta di patate	20	enologica	20
carciofo	21	camicia	21	crema di piselli	20	sedie	20
notte	21	vitellone	21	semi di papavero	20	raffinatezza	20
gnocchi di ricotta	21	petto d' oca	21	purea di fave	20	frequentata	20
rari	21	porro	21	salumi di produzione	20	spazio all' aperto	20
tavoli all' aperto	21	torta di riso	21	seconda della stagione	20	granseola	20
riusciti	21	bravi	21	assaggio di salumi	20	pronto	20
vini al bicchiere	21	bassa	21	ravioli di patate	20	capoluogo	20
casi	21	soffice	21	polpettine di carne	20	risulta	20
robusti	21	passito	21	classici della cucina	20	gratin	20
mandarino	21	intera	21	ricerca delle materie prime	20	alghe	20
monumentale	21	tè	21	piatti di mare	20	onestà	20
abilità	21	affacciata	21	puntarelle	20	fagiano	20
alternative	21	cittadino	21	emozioni	20	cicorie	20
tagliere	21	cenere	21	valdostana	20	Taverna	20
pappardelle al cinghiale	21	veronese	21	mousses	20	ridotta	20
clima	21	orientale	21	crostone	20	tratti	20
affollato	21	casalinghe	21	trentini	20	Amarone	20
spaghettoni	21	filetto di vitello	21	rivisitazioni	20	sardo	20
piatto di pesce	21	maialino al forno	21	Castelli	20	doppia	20
salsa di noci	21	mattina	21	siciliano	20	genitori	20
laboratorio	21	radicchio di Treviso	21	giusti	20	eccezionali	20
fiori di zucca ripieni	21	fegatini di pollo	21	pugliese	20	focacce	20
ittica	21	sugo di maiale	21	elaborate	20	artefice	20
fondatore	21	antipasto della casa	21	raggiungibile	20	convento	20
soffitti	21	rurale	21	chips	20	carne alla brace	20
cipolla rossa	21	istituzione	21	gelato alla cannella	20	grigliato	20
pepe rosa	21	testina di vitello	21	disossato	20	pregiati	20
cioccolato amaro	21	simpatica	21	livornese	20	bistecca alla fiorentina	20
beve	21	piscina	21	serate a tema	20	negozio	20
pizzoccheri	21	carpaccio di manzo	21	estive	20	annessa	20
piazza principale	21	fetta	21	alberi	20	coniglio al forno	20
piccolo ristorante	21	gioia	21	Garfagnana	20	turistico	20
dintorni	21	lista di vini	20	tempio	20	bistrot	20
restaurato	21	calamari ripieni	20	fiordilatte	20	cuochi	20
lasciato	21	proposte di carne	20	stradina	20	agnello a scottadito	20
tarte tatin	21	ragù di salsiccia	20	trenette	20	mattoni a vista	20
arrostita	21	crème brûlée	20				
interessanti etichette	21	pane fatto in casa	20				

Tabella A5 Lessico del Cluster 1/12 – Eccellenza e Creatività

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
bonus	0,52	1,26	73,72	31,87	1271
menu degustazione	0,11	0,30	81,62	17,44	272
menu	0,25	0,51	62,48	16,26	605
salsa	0,26	0,50	57,57	14,22	641
chef	0,14	0,29	63,11	12,52	347
servizio	0,33	0,55	50,43	11,88	809
piccola pasticceria	0,04	0,12	86,41	11,74	103
appetizer	0,04	0,10	86,52	10,92	89
gelato	0,12	0,24	60,00	10,46	295
carta	0,25	0,41	50,66	10,38	606
foie gras	0,03	0,09	88,89	10,27	72
euro	0,19	0,33	53,22	10,21	466
elegante	0,07	0,16	65,92	9,72	179
croccante	0,08	0,17	62,93	9,54	205
equilibrio	0,04	0,10	77,00	9,51	100
professionale	0,05	0,11	73,68	9,43	114
spuma	0,04	0,10	76,53	9,32	98
carta dei vini	0,51	0,72	42,55	9,14	1262
perfetto	0,02	0,07	86,89	9,06	61
ristorante	0,33	0,49	45,33	8,89	803
consistenze	0,01	0,05	100,00	8,79	35
astice	0,04	0,10	73,47	8,68	98
capesante	0,03	0,08	80,56	8,68	72
tartare	0,03	0,08	76,83	8,56	82
gusto	0,11	0,20	55,30	8,34	264
livello	0,07	0,14	61,54	8,29	169
zenzero	0,04	0,08	71,59	7,85	88
sapori	0,13	0,22	51,75	7,85	315
tecnica	0,03	0,07	76,81	7,83	69
giovane	0,06	0,12	62,07	7,79	145
cucina	0,85	1,07	38,25	7,67	2073
eleganza	0,02	0,06	79,31	7,56	58
caviale	0,02	0,05	89,47	7,45	38
attenzioni	0,02	0,05	86,05	7,44	43
creatività	0,03	0,07	72,37	7,42	76
croccanti	0,03	0,08	71,25	7,41	80
tempura	0,02	0,06	77,05	7,39	61
riduzione	0,01	0,04	88,89	7,16	36
convincente	0,02	0,06	76,27	7,13	59
prezzi	0,11	0,18	51,52	7,10	264
quaglia	0,02	0,04	86,84	7,08	38
risultati	0,02	0,06	77,78	7,05	54
raffinato	0,02	0,05	82,22	7,05	45
arancia	0,05	0,10	61,29	7,02	124
variazione	0,02	0,05	79,59	6,97	49
aperitivo	0,04	0,08	66,29	6,87	89
granita	0,01	0,04	88,24	6,86	34
mango	0,01	0,03	100,00	6,84	22
sorbetto	0,04	0,09	62,39	6,80	109

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
cotture	0,05	0,10	60,83	6,80	120
liquirizia	0,02	0,06	75,00	6,75	56
ananas	0,02	0,04	84,21	6,72	38
purea	0,01	0,04	87,88	6,71	33
cortese	0,07	0,12	55,09	6,55	167
crema	0,17	0,26	45,54	6,54	426
dettagli	0,02	0,05	76,00	6,51	50
cialda	0,01	0,03	89,66	6,48	29
tartufo nero	0,06	0,11	56,16	6,38	146
interessante	0,12	0,19	48,44	6,37	289
crema di patate	0,02	0,05	72,73	6,33	55
talento	0,02	0,04	80,00	6,32	40
classe	0,01	0,03	100,00	6,30	19
accostamenti	0,02	0,05	75,00	6,22	48
cocco	0,01	0,03	88,89	6,15	27
location	0,01	0,03	88,89	6,15	27
giovane chef	0,01	0,04	82,35	6,10	34
piatti	0,51	0,64	38,46	6,08	1248
burrata	0,02	0,05	72,55	6,06	51
esperienza	0,07	0,12	53,42	6,00	161
fegato grasso	0,01	0,03	83,87	5,99	31
finocchi	0,02	0,04	76,19	5,96	42
personale	0,05	0,09	57,27	5,93	117
anno	0,12	0,19	46,96	5,93	296
gamberi	0,14	0,21	45,95	5,92	333
chips	0,01	0,03	95,00	5,88	20
perfezione	0,02	0,04	78,38	5,86	37
ambiente	0,20	0,28	42,92	5,77	480
arance	0,03	0,06	64,29	5,73	70
predessert	0,01	0,03	90,91	5,73	22
ricarichi	0,08	0,13	50,00	5,67	196
presentazioni	0,01	0,03	82,76	5,65	29
perfetta	0,02	0,05	67,86	5,64	56
leggerezza	0,02	0,05	69,23	5,63	52
livelli	0,02	0,05	70,83	5,63	48
crudo	0,05	0,10	54,14	5,61	133
piatto	0,14	0,21	44,51	5,56	355
cottura	0,05	0,09	55,56	5,56	117
frutto della passione	0,01	0,03	84,62	5,54	26
Francia	0,01	0,03	84,62	5,54	26
casi	0,01	0,03	90,48	5,54	21
tortino	0,07	0,12	50,89	5,49	169
cliente	0,03	0,06	63,24	5,47	68
conferma	0,04	0,07	59,30	5,44	86
millefoglie	0,05	0,10	53,38	5,43	133
fegato d' oca	0,01	0,03	86,96	5,43	23
Meno	0,01	0,03	80,00	5,43	30
cena	0,07	0,11	51,25	5,43	160
fondente	0,03	0,05	64,52	5,42	62
profumo	0,04	0,07	58,43	5,37	89
gourmet	0,01	0,03	76,47	5,37	34
confit	0,01	0,03	84,00	5,35	25
arrostito	0,02	0,05	67,31	5,35	52
profondità di annate	0,02	0,04	72,50	5,33	40
curato	0,09	0,14	47,91	5,32	215

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
vapore	0,03	0,07	58,82	5,32	85
originale	0,04	0,07	57,61	5,31	92
quenelle	0,01	0,02	100,00	5,30	14
pani	0,03	0,05	63,49	5,30	63
tartare di tonno	0,01	0,03	81,48	5,30	27
ricerca	0,05	0,09	53,66	5,28	123
crosta	0,04	0,08	55,88	5,25	102
pan brioche	0,01	0,03	86,36	5,24	22
yogurt	0,02	0,05	66,04	5,21	53
attenzione	0,08	0,13	48,45	5,20	194
personalità	0,01	0,03	75,76	5,20	33
eleganti	0,02	0,04	71,79	5,17	39
hotel	0,02	0,04	71,79	5,17	39
scampi	0,11	0,16	45,63	5,14	263
esperienze	0,02	0,05	63,33	5,14	60
grande	0,15	0,21	43,17	5,12	366
sobria eleganza	0,01	0,03	80,77	5,11	26
emulsione	0,01	0,03	80,77	5,11	26
zuppetta	0,04	0,07	56,52	5,10	92
interessanti	0,09	0,14	46,85	5,09	222
convincenti	0,02	0,04	66,00	5,05	50
curry	0,01	0,03	76,67	5,04	30
gelatina	0,03	0,05	61,90	5,04	63
seppia	0,02	0,04	66,67	5,04	48
armonia	0,01	0,03	75,00	5,02	32
letto	0,02	0,04	69,05	5,01	42
vellutata	0,03	0,06	60,00	5,01	70
risotto mantecato	0,01	0,03	82,61	4,97	23

Tabella A6 Lessico Cluster 2/12 – Cucina Giapponese

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
sushi	0,01	2,55	44,44	11,77	36
giapponese	0,01	2,07	76,47	11,54	17
sashimi	0,01	1,91	46,15	10,21	26
sakè	0,00	1,43	100,00	10,05	9
miso	0,00	0,80	100,00	7,34	5
sushi bar	0,00	0,64	80,00	6,24	5
maki	0,00	0,64	80,00	6,24	5
tempura	0,02	1,11	11,48	6,20	61
giapponesi	0,00	0,64	50,00	5,17	8
fusion	0,00	0,48	60,00	5,10	5
birra	0,02	0,80	9,62	5,01	52
salmone	0,02	0,64	8,00	4,28	50
tè	0,01	0,48	14,29	4,09	21
città	0,09	0,96	2,75	4,06	218
minimalista	0,01	0,48	13,64	4,06	22
contaminazioni	0,00	0,32	33,33	3,73	6
tè verde	0,00	0,32	25,00	3,57	8
pranzo	0,09	0,80	2,29	3,46	218
declinazioni	0,00	0,32	18,18	3,39	11
eventi	0,00	0,32	16,67	3,34	12
riso	0,06	0,64	2,70	3,23	148
italiani	0,03	0,48	4,35	3,16	69
qualità	0,17	0,96	1,41	3,12	426
cocktail	0,01	0,32	10,53	3,07	19
servizio	0,33	1,27	0,99	3,01	809
pesce freschissimo	0,01	0,32	9,09	2,98	22
relax	0,01	0,32	9,09	2,98	22
bancone	0,04	0,48	3,33	2,93	90
noti	0,01	0,32	6,90	2,80	29
presentazioni	0,01	0,32	6,90	2,80	29
cucine	0,01	0,32	6,25	2,74	32
zuppa	0,10	0,64	1,64	2,67	244
sesamo	0,02	0,32	5,26	2,63	38
area	0,02	0,32	5,00	2,59	40
ristorante	0,33	1,11	0,87	2,57	803
anima	0,02	0,32	4,76	2,56	42
tonno	0,12	0,64	1,37	2,46	291
preparati	0,06	0,48	1,89	2,40	159
tradizionale	0,13	0,64	1,30	2,39	307
spiedini	0,02	0,32	3,57	2,36	56

Tabella A7 Lessico Cluster 3/12 – Cucina di Mare

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
pesce	0,29	0,99	34,93	17,72	710
vongole	0,08	0,46	63,04	17,34	184
mare	0,22	0,81	36,84	16,64	551
cozze	0,08	0,42	55,62	15,32	187
scampi	0,11	0,47	44,87	14,40	263
calamari	0,06	0,30	50,68	12,32	148
pesci	0,05	0,27	53,97	12,15	126
pescato	0,04	0,24	59,22	12,11	103
pescato del giorno	0,04	0,22	61,11	11,69	90
crostacei	0,07	0,30	43,43	11,30	175
frutti di mare	0,06	0,26	48,15	11,12	135
marinara	0,03	0,18	67,16	11,10	67
gamberi	0,14	0,43	32,43	11,02	333
crudi	0,05	0,23	52,25	11,01	111
seppie	0,07	0,29	42,60	10,86	169
frittura di paranza	0,02	0,16	72,22	10,73	54
alici	0,08	0,29	38,30	10,13	188
spaghetti	0,13	0,38	30,77	9,95	312
polpo	0,07	0,26	38,46	9,64	169
molluschi	0,02	0,13	71,11	9,62	45
calamaretti	0,04	0,19	47,52	9,46	101
frittura	0,04	0,18	49,44	9,26	89
pescatrice	0,03	0,14	57,14	9,08	63
alici marinate	0,02	0,13	61,11	9,01	54
guazzetto	0,05	0,20	42,37	9,00	118
pescatori	0,02	0,12	65,22	8,88	46
linguine	0,05	0,20	40,16	8,78	127
ostriche	0,03	0,14	53,03	8,58	66
brodetto	0,02	0,12	61,70	8,47	47
spigola	0,03	0,15	46,91	8,33	81
totani	0,02	0,12	59,18	8,28	49
Adriatico	0,02	0,12	56,86	8,10	51
elbana	0,01	0,06	100,00	7,91	15
insalata di mare	0,02	0,10	64,86	7,89	37
griglia	0,13	0,33	25,87	7,88	317
pesce spada	0,06	0,19	34,78	7,70	138
freschezza	0,03	0,14	42,86	7,66	84
tonno	0,12	0,30	26,12	7,65	291
gamberetti	0,03	0,13	45,83	7,64	72
freschissimo	0,02	0,10	58,14	7,60	43
ricciola	0,03	0,13	43,42	7,39	76
cucina di pesce	0,01	0,07	75,00	7,35	24
bottarga	0,04	0,15	36,54	7,08	104
scoglio	0,02	0,09	56,41	6,99	39
seppioline	0,02	0,10	48,15	6,96	54
orata	0,02	0,10	49,02	6,90	51
rana pescatrice	0,02	0,08	55,26	6,75	38
pesce fresco	0,02	0,09	52,38	6,71	42
spiaggia	0,01	0,08	57,14	6,70	35

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
cozze ripiene	0,01	0,05	92,31	6,65	13
insalata di polpo	0,02	0,08	53,85	6,65	39
spaghetti alle vongole	0,01	0,07	65,38	6,63	26
paccheri	0,05	0,16	32,50	6,58	120
frittura mista	0,01	0,06	77,78	6,56	18
zuppa di pesce	0,02	0,10	43,86	6,44	57
lungomare	0,01	0,07	58,06	6,40	31
cucina marinara	0,01	0,06	64,00	6,35	25
paranza	0,01	0,06	68,18	6,35	22
scampetti	0,01	0,06	61,54	6,21	26
ravioli di pesce	0,01	0,06	70,00	6,21	20
cicale di mare	0,01	0,05	80,00	6,14	15
bianchi	0,04	0,12	34,07	6,06	91
moscardini	0,02	0,08	45,65	6,03	46
triglie	0,03	0,11	36,36	6,03	77
panocchie	0,00	0,04	100,00	5,97	9
gamberoni	0,03	0,12	34,94	5,96	83
marinati	0,02	0,09	39,66	5,78	58
acquapazza	0,01	0,06	53,33	5,74	30
pesce del giorno	0,01	0,05	65,00	5,74	20
porto	0,02	0,08	42,00	5,73	50
nero di seppia	0,02	0,09	38,33	5,65	60
moscioli	0,00	0,04	90,00	5,60	10
lumachine di mare	0,00	0,03	100,00	5,59	8
Elba	0,00	0,03	100,00	5,59	8
barca	0,00	0,03	100,00	5,59	8
carpacci	0,02	0,08	43,18	5,53	44
palamita	0,01	0,06	56,00	5,50	25
pesca	0,02	0,09	37,93	5,48	58
bianchetti	0,01	0,06	51,72	5,45	29
sorbetto al limone	0,01	0,05	63,16	5,41	19
scorfano	0,02	0,08	39,22	5,34	51
sardoncini	0,00	0,04	81,82	5,32	11
fritturina	0,01	0,04	64,71	5,23	17
cucina di mare	0,01	0,06	50,00	5,15	28
cernia	0,02	0,08	35,59	5,11	59
caldi	0,03	0,10	30,59	5,08	85
fritto di paranza	0,00	0,04	75,00	5,08	12
aragosta	0,02	0,06	43,24	5,06	37
mazzancolle	0,03	0,09	33,85	5,05	65
caprese	0,01	0,06	45,45	5,05	33
coda di rospo	0,01	0,06	44,12	4,95	34
orate	0,01	0,05	50,00	4,95	26
polpi	0,01	0,04	57,89	4,93	19
base al pescato del giorno	0,00	0,03	80,00	4,92	10
sgusciati	0,00	0,03	80,00	4,92	10
porticciolo	0,00	0,03	80,00	4,92	10
grigliata mista	0,02	0,06	41,03	4,89	39
spada	0,02	0,08	35,85	4,88	53
canocchie	0,01	0,04	69,23	4,87	13
Cinque Terre	0,01	0,04	69,23	4,87	13
cozze gratinate	0,01	0,04	69,23	4,87	13
sampietro	0,01	0,04	69,23	4,87	13
spaghetti allo scoglio	0,01	0,04	69,23	4,87	13
risotto ai frutti di mare	0,00	0,03	87,50	4,79	8

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
antipasti di mare	0,00	0,03	87,50	4,79	8
sconciogli	0,00	0,03	87,50	4,79	8
tradizione marinara	0,00	0,03	87,50	4,79	8
pesce bandiera	0,01	0,04	55,00	4,79	20

Tabella A8 Lessico Cluster 4/12 – Cucina Siciliana

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
buffet	0,01	0,11	34,48	99,99	29
bucatini	0,01	0,11	37,04	99,99	27
pesce spada	0,06	0,53	33,33	11,68	138
caponata	0,02	0,31	64,29	11,13	42
spatola	0,01	0,23	68,97	9,77	29
palermitana	0,01	0,18	94,12	9,74	17
sugo di maiale	0,01	0,20	80,95	9,49	21
etichette siciliane	0,01	0,17	88,24	9,18	17
siciliani	0,01	0,22	55,88	8,88	34
sarde	0,05	0,37	24,06	8,53	133
caponata di melanzane	0,01	0,17	68,18	8,39	22
pasta	0,22	0,75	11,99	8,38	542
sarde a beccafico	0,01	0,14	85,71	8,07	14
busiate	0,01	0,14	80,00	7,88	15
Norma	0,01	0,14	80,00	7,88	15
cannoli	0,02	0,20	41,46	7,59	41
saraghi	0,01	0,14	70,59	7,56	17
trapanese	0,01	0,13	73,33	7,31	15
panelle	0,00	0,11	83,33	7,26	12
gelatina di maiale	0,00	0,11	83,33	7,26	12
Palermo	0,01	0,11	76,92	7,06	13
siciliana	0,02	0,17	39,47	6,99	38
ricotta fresca	0,02	0,18	35,56	6,97	45
pesce stocco	0,00	0,09	100,00	6,90	8
broccoli arriminati	0,00	0,09	100,00	6,90	8
cassata siciliana	0,01	0,13	61,11	6,89	18
pantesca	0,00	0,10	81,82	6,82	11
parfait di mandorle	0,00	0,10	75,00	6,62	12
panata	0,00	0,10	75,00	6,62	12
macco di fave	0,01	0,11	62,50	6,60	16
siciliane	0,01	0,15	40,63	6,56	32
braciole	0,01	0,15	39,39	6,49	33
suino nero	0,01	0,10	69,23	6,45	13
gelo	0,01	0,10	69,23	6,45	13
spaghetti	0,13	0,44	12,18	6,44	312
ravioli di ricotta	0,03	0,22	22,89	6,39	83
olive	0,10	0,38	13,31	6,36	248
messinese	0,00	0,09	80,00	6,35	10
dentici	0,00	0,09	80,00	6,35	10
tonno	0,12	0,41	12,37	6,34	291
tuma	0,01	0,10	64,29	6,30	14
cipollata	0,01	0,10	60,00	6,16	15
cassatelle	0,00	0,08	87,50	6,09	8
salsiccia	0,13	0,42	11,21	5,99	330
caserecce	0,01	0,14	35,29	5,98	34
cernia	0,02	0,17	25,42	5,92	59
geli	0,00	0,07	100,00	5,88	6
panteschi	0,00	0,07	100,00	5,88	6
tonno a cipollata	0,00	0,07	100,00	5,88	6
sarde allinguate	0,00	0,07	100,00	5,88	6
cuscus di pesce	0,00	0,07	100,00	5,88	6
falsomagro	0,00	0,08	77,78	5,85	9
agrodolce	0,05	0,23	18,02	5,85	111

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
cassata	0,02	0,16	26,42	5,80	53
polpette	0,04	0,21	19,35	5,75	93
appetitoso	0,01	0,09	57,14	5,69	14
arrosto	0,10	0,34	12,05	5,67	249
involtini di pesce spada	0,00	0,08	70,00	5,66	10
finocchietto	0,02	0,16	24,14	5,58	58
matalotta	0,00	0,07	85,71	5,56	7
suino nero dei Nebrodi	0,00	0,07	85,71	5,56	7
ricci	0,02	0,14	28,57	5,52	42
involtini di vitello	0,00	0,08	63,64	5,48	11
melanzane	0,13	0,39	10,53	5,46	323
mandorla	0,02	0,14	27,27	5,42	44
gamberetti	0,03	0,17	20,83	5,41	72
spada	0,02	0,15	24,53	5,41	53
cassata al forno	0,00	0,06	100,00	5,30	5
polpette di sarde	0,00	0,06	100,00	5,30	5
coniglio alla stimpirata	0,00	0,06	100,00	5,30	5
pantesco	0,00	0,06	100,00	5,30	5
possibili antipasti	0,00	0,06	100,00	5,30	5
mollica abbrustolita	0,00	0,06	100,00	5,30	5
anciova	0,00	0,06	100,00	5,30	5
capperi	0,07	0,25	13,58	5,23	162
Nebrodi	0,01	0,08	53,85	5,20	13
ghiotta	0,01	0,09	44,44	5,17	18
pomodori secchi	0,02	0,15	22,03	5,16	59
salsiccia secca	0,00	0,07	66,67	5,12	9
involtini	0,04	0,18	17,39	5,12	92
periodo	0,02	0,15	21,67	5,12	60
pistacchio	0,02	0,14	23,08	5,05	52
zuppe di legumi	0,02	0,13	25,58	5,04	43
pomodoro	0,18	0,45	8,86	5,03	440
ragù di maiale	0,01	0,08	50,00	4,99	14
alalunga	0,00	0,06	83,33	4,97	6
tenerumi	0,00	0,06	83,33	4,97	6
vini siciliani	0,00	0,06	83,33	4,97	6
Messina	0,00	0,06	83,33	4,97	6
possibili secondi	0,00	0,06	83,33	4,97	6
primo sale	0,01	0,08	46,67	4,96	15
Sicilia	0,02	0,13	24,44	4,95	45
triglie	0,03	0,16	18,18	4,88	77
abituati	0,01	0,08	43,75	4,82	16
acqua di mare	0,00	0,07	54,55	4,80	11
menta	0,06	0,23	12,82	4,80	156
mandorle	0,09	0,28	11,11	4,76	216
calamari fritti	0,00	0,06	71,43	4,73	7
classiche preparazioni	0,00	0,06	71,43	4,73	7
ricotta infornata	0,00	0,06	71,43	4,73	7

Tabella A9 Lessico Cluster 5/12 – Cucina Romana

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
tortino di alici	0,01	0,16	46,15	99,99	13
coda alla vaccinara	0,01	0,73	90,32	99,99	31
tonnarelli	0,01	0,21	44,44	99,99	18
abbacchio	0,01	0,63	75,00	12,68	32
pepe	0,05	0,91	31,25	12,36	112
gricia	0,01	0,50	79,17	11,42	24
amatriciana	0,02	0,63	47,06	11,29	51
romana	0,02	0,52	40,82	9,94	49
trippa alla romana	0,01	0,37	82,35	9,86	17
rigatoni	0,03	0,55	31,34	9,53	67
carbonara	0,02	0,50	32,76	9,16	58
pajata	0,00	0,26	90,91	8,50	11
spaghetti cacio	0,00	0,26	83,33	8,30	12
abbacchio a scottadito	0,01	0,26	76,92	8,12	13
Castelli	0,01	0,29	55,00	7,86	20
bucatini all' amatriciana	0,00	0,24	81,82	7,81	11
romanesca	0,00	0,24	81,82	7,81	11
carciofi alla romana	0,00	0,21	100,00	7,79	8
tonnarelli cacio	0,00	0,24	75,00	7,63	12
coratella	0,01	0,31	37,50	7,48	32
cacio	0,03	0,39	22,06	7,28	68
saltimbocca	0,00	0,21	66,67	6,97	12
arzilla	0,00	0,18	77,78	6,74	9
quinto quarto	0,00	0,18	70,00	6,57	10
fettuccine	0,04	0,39	15,00	6,45	100
Romani	0,00	0,18	58,33	6,28	12
romanesco	0,00	0,13	100,00	6,01	5
bollito alla picchiapò	0,00	0,13	100,00	6,01	5
Testaccio	0,00	0,13	100,00	6,01	5
laziale	0,00	0,16	60,00	5,82	10
cicoria ripassata	0,00	0,13	71,43	5,50	7
abbacchio al forno	0,00	0,13	71,43	5,50	7
cucina romana	0,00	0,13	71,43	5,50	7
Roma	0,02	0,24	17,65	5,21	51
coppiette	0,00	0,10	80,00	5,00	5
capitolina	0,00	0,10	80,00	5,00	5
sugo di coda	0,00	0,10	80,00	5,00	5
ciambelline	0,00	0,13	50,00	4,99	10
Cesane	0,00	0,13	45,45	4,96	11
spuntature	0,00	0,10	66,67	4,78	6
involtini	0,04	0,26	10,87	4,62	92
spaghetti alla carbonara	0,00	0,10	57,14	4,61	7
patate al forno	0,02	0,18	17,95	4,58	39
classici	0,09	0,39	6,73	4,53	223
baccalà	0,20	0,60	4,69	4,45	490
pollo	0,09	0,37	6,64	4,33	211
spezzatino	0,04	0,24	10,47	4,30	86
casalinghi dessert	0,01	0,13	26,32	4,29	19
laziali	0,00	0,10	40,00	4,23	10
classici della cucina	0,01	0,13	25,00	4,23	20
ripassate	0,00	0,10	36,36	4,13	11
vignarola	0,00	0,08	60,00	3,96	5
mattatoio	0,00	0,08	60,00	3,96	5

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
ciociara	0,00	0,08	60,00	3,96	5
abbacchio alla cacciatora	0,00	0,08	60,00	3,96	5
gnocchi di semolino	0,00	0,08	60,00	3,96	5
storica trattoria	0,01	0,10	30,77	3,96	13
animelle	0,02	0,16	14,63	3,94	41
alici	0,08	0,31	6,38	3,91	188
broccoli	0,03	0,21	9,52	3,87	84
Lazio	0,01	0,10	26,67	3,81	15
chiocciolina	0,00	0,08	50,00	3,80	6
polpette	0,04	0,21	8,60	3,69	93
quartiere	0,02	0,16	12,24	3,68	49
esuberante	0,00	0,08	42,86	3,66	7
romaneschi	0,00	0,08	42,86	3,66	7
fritto vegetale	0,00	0,08	42,86	3,66	7
verdure grigliate	0,02	0,16	11,32	3,57	53
ricarichi corretti	0,02	0,16	11,11	3,54	54
pasto	0,12	0,37	4,75	3,46	295
Anzio	0,00	0,08	33,33	3,43	9
capitale	0,01	0,10	18,18	3,39	22
proposta di pesce	0,00	0,08	30,00	3,34	10
pollo ruspante	0,00	0,08	30,00	3,34	10
divagazioni	0,00	0,08	30,00	3,34	10
carciofi	0,17	0,44	3,97	3,29	428
coniglio alla cacciatora	0,02	0,13	11,63	3,26	43
calice	0,05	0,21	6,78	3,26	118
turno	0,00	0,08	27,27	3,25	11
trippa al sugo	0,00	0,08	27,27	3,25	11
tiramisù	0,07	0,26	5,46	3,21	183
bucatini	0,01	0,10	14,81	3,16	27
cicoria	0,03	0,16	8,57	3,15	70

Tabella A10 *Lessico Cluster 6/12 – Cucina Sarda*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
dolci tipici	0,01	0,14	46,15	99,99	13
anguille	0,01	0,16	50,00	99,99	14
spigole	0,01	0,16	35,00	99,99	20
arselle	0,02	0,68	49,15	12,33	59
bue rosso	0,01	0,42	100,00	11,80	18
Sardegna	0,01	0,54	65,71	11,78	35
fregola	0,01	0,49	77,78	11,78	27
sardi	0,01	0,49	63,64	11,15	33
casizolu	0,01	0,38	94,12	10,84	17
seadas	0,01	0,42	75,00	10,77	24
sarda	0,01	0,47	55,56	10,51	36
malloreddus	0,01	0,33	93,33	10,09	15
maialetto	0,01	0,26	57,89	7,81	19
pane carasau	0,00	0,19	80,00	7,18	10
gattuccio	0,00	0,16	100,00	7,14	7
culurgiones	0,01	0,21	60,00	7,10	15
pecora	0,04	0,40	16,04	6,80	106
burrida	0,00	0,16	77,78	6,63	9
spaghetti alla bottarga	0,00	0,16	77,78	6,63	9
pane frattau	0,00	0,14	100,00	6,56	6
campidanese	0,00	0,14	100,00	6,56	6
nuorese	0,00	0,14	100,00	6,56	6
pecorini	0,03	0,31	20,31	6,41	64
orziadas	0,00	0,14	85,71	6,27	7
seada	0,00	0,14	75,00	6,05	8
busa	0,00	0,14	75,00	6,05	8
muggini	0,00	0,12	100,00	5,93	5
cagliaritana	0,00	0,12	100,00	5,93	5
sardo modicana	0,00	0,12	100,00	5,93	5
Montiferru	0,00	0,12	100,00	5,93	5
razza	0,02	0,24	20,83	5,63	48
cordula	0,00	0,12	83,33	5,63	6
Cagliari	0,00	0,12	83,33	5,63	6
miele	0,07	0,40	9,39	5,46	181
cardi selvatici	0,00	0,12	71,43	5,41	7
porcetto	0,00	0,12	71,43	5,41	7
sardo	0,01	0,24	50,00	5,17	20
aragosta alla catalana	0,00	0,12	55,56	5,08	9
mirto	0,01	0,16	24,14	4,96	29
gallurese	0,00	0,09	80,00	4,91	5
anemoni di mare	0,00	0,09	80,00	4,91	5
porcetto arrosto	0,00	0,09	80,00	4,91	5
miele di corbezzolo	0,00	0,09	80,00	4,91	5
etichette sarde	0,00	0,09	80,00	4,91	5
maccarrones	0,00	0,09	80,00	4,91	5
Vernaccia	0,01	0,14	33,33	4,86	18
carasau	0,00	0,09	66,67	4,70	6
Cannonau	0,00	0,09	66,67	4,70	6
varia stagionatura	0,00	0,09	66,67	4,70	6
ricotta mustia	0,00	0,09	66,67	4,70	6
bottarga	0,04	0,26	10,58	4,60	104
raviolini	0,01	0,16	19,44	4,56	36
Cabras	0,00	0,09	57,14	4,52	7

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
casa padronale	0,00	0,09	50,00	4,38	8
Barbagia	0,00	0,09	50,00	4,38	8
arrosto	0,10	0,38	6,43	4,28	249
formaggio	0,11	0,40	6,05	4,24	281
muggine	0,00	0,09	40,00	4,14	10
mare	0,22	0,59	4,54	4,13	551
grigliate miste	0,01	0,12	22,73	4,00	22
aragosta	0,02	0,14	16,22	3,95	37
ricci di mare	0,02	0,14	15,79	3,90	38
pasta filata	0,00	0,07	60,00	3,89	5
salsicce	0,04	0,21	9,28	3,88	97
pernottamento	0,01	0,09	30,77	3,86	13
pesci	0,05	0,24	7,94	3,79	126
orate	0,01	0,12	19,23	3,79	26
dolci tradizionali	0,01	0,12	18,52	3,74	27
dolcetti	0,01	0,12	18,52	3,74	27
fregula	0,00	0,07	50,00	3,72	6
aragoste	0,00	0,07	50,00	3,72	6
formaggio vaccino	0,00	0,07	50,00	3,72	6
etichette isolate	0,00	0,07	50,00	3,72	6
cozze	0,08	0,28	6,42	3,67	187
zuppetta di cozze	0,00	0,07	42,86	3,58	7
tipici	0,05	0,21	7,83	3,55	115
terra	0,11	0,33	5,43	3,54	258
regionali	0,08	0,28	6,06	3,54	198
bottarga di muggine	0,01	0,12	15,15	3,48	33
crema di pecorino	0,00	0,07	37,50	3,46	8
lumachine	0,00	0,07	37,50	3,46	8
pastorale	0,00	0,07	37,50	3,46	8

Tabella A11 *Lessico Cluster 7/12 – Cucina di Terra*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
agnello	0,18	0,49	41,20	13,26	432
orecchiette	0,04	0,18	68,75	11,86	96
cavatelli	0,03	0,14	76,12	11,14	67
ricotta	0,21	0,48	33,72	10,71	516
cacioricotta	0,02	0,10	85,37	9,93	41
peperoni cruschi	0,01	0,08	90,91	9,60	33
pecorino	0,12	0,30	37,81	9,45	283
fagioli	0,20	0,43	31,36	9,24	491
brace	0,07	0,21	44,91	9,24	167
ceci	0,08	0,22	42,93	9,13	184
formaggi locali	0,03	0,11	66,13	9,06	62
pecora	0,04	0,15	52,83	9,06	106
minestra maritata	0,01	0,07	96,00	8,91	25
lagane	0,01	0,07	92,59	8,85	27
salsiccia	0,13	0,31	34,24	8,76	330
maiale	0,13	0,31	34,26	8,69	324
pizza	0,04	0,15	50,46	8,67	109
Aglianico	0,01	0,07	84,38	8,62	32
salsicce	0,04	0,14	52,58	8,61	97
carni	0,15	0,32	32,40	8,33	358
legumi	0,03	0,12	53,66	8,11	82
tartufo	0,12	0,27	33,92	8,02	286
porcini	0,13	0,28	32,59	7,90	316
cicorie	0,01	0,05	95,00	7,81	20
capretto	0,06	0,16	42,34	7,70	137
caciocavallo	0,02	0,09	61,54	7,60	52
Pollino	0,01	0,05	94,74	7,57	19
purè di fave	0,01	0,06	86,96	7,52	23
funghi	0,26	0,47	26,19	7,52	649
fusilli	0,03	0,11	50,63	7,39	79
funghi cardoncelli	0,01	0,06	83,33	7,30	24
melanzane	0,13	0,27	30,65	7,18	323
sugo	0,11	0,24	32,12	7,17	274
cinghiale	0,10	0,22	32,93	7,08	246
peperoni	0,11	0,23	32,18	7,02	261
baccalà	0,20	0,36	26,94	6,92	490
funghi porcini	0,08	0,19	34,52	6,83	197
soppressata	0,01	0,06	72,41	6,82	29
teramana	0,01	0,04	88,89	6,78	18
fave	0,07	0,16	36,20	6,68	163
lampascioni	0,01	0,05	78,26	6,62	23
podolica	0,01	0,04	93,33	6,54	15
lucana	0,01	0,04	83,33	6,27	18
caciocavallo podolico	0,01	0,05	72,00	6,26	25
strascinati	0,01	0,05	72,00	6,26	25
ciambotta	0,01	0,04	92,86	6,26	14
capra	0,04	0,10	42,53	6,14	87
regionali	0,08	0,18	32,32	6,14	198
ricottine	0,01	0,04	76,19	6,11	21
chitarra	0,02	0,06	59,46	6,10	37
cicoria	0,03	0,09	45,71	6,07	70
carni locali	0,01	0,05	70,83	6,01	24
capocollo	0,02	0,06	57,89	5,99	38

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
crostate	0,08	0,17	32,43	5,96	185
asparagi selvatici	0,03	0,09	45,59	5,95	68
pomodorini	0,11	0,22	29,10	5,93	268
sottoli	0,03	0,09	44,44	5,92	72
parmigiana di melanzane	0,02	0,07	50,00	5,86	52
salumi	0,24	0,39	23,83	5,78	596
patate	0,37	0,55	22,01	5,77	904
etichette regionali	0,04	0,10	39,18	5,77	97
ricotta di pecora	0,02	0,06	55,00	5,77	40
grano	0,02	0,07	50,00	5,74	50
Calabria	0,01	0,04	81,25	5,71	16
ravioli di ricotta	0,03	0,09	40,96	5,68	83
razza marchigiana	0,01	0,03	85,71	5,67	14
pignata	0,00	0,03	91,67	5,66	12
vino cotto	0,01	0,04	73,68	5,57	19
azienda	0,03	0,09	40,00	5,56	85
guanciale	0,05	0,11	36,28	5,56	113
ortaggi	0,04	0,11	36,70	5,55	109
monti	0,01	0,06	55,56	5,53	36
salumi locali	0,03	0,08	44,44	5,53	63
produzione	0,08	0,17	29,95	5,49	207
pancotto	0,01	0,04	68,18	5,48	22
zuppe	0,08	0,16	30,53	5,44	190
verdure di stagione	0,06	0,13	33,33	5,43	141
forno a legna	0,03	0,08	42,65	5,43	68
mollica di pane	0,01	0,03	80,00	5,41	15
gnumarieddi	0,00	0,02	100,00	5,40	9
crescia	0,01	0,03	84,62	5,36	13
troccoli	0,01	0,03	84,62	5,36	13
ricotta forte	0,00	0,03	90,91	5,34	11
Murgia	0,00	0,03	90,91	5,34	11
lucano	0,00	0,03	90,91	5,34	11
fiori di zucca	0,06	0,12	32,85	5,22	137
formaggi	0,21	0,34	23,43	5,19	525
verdure di campo	0,01	0,03	75,00	5,18	16
Abruzzo	0,01	0,04	59,26	5,15	27
rape	0,01	0,05	56,67	5,15	30
crostata	0,05	0,11	33,91	5,03	115
Gargano	0,00	0,03	83,33	5,03	12
paste fatte in casa	0,02	0,07	43,64	5,02	55
interiora di agnello	0,00	0,02	90,00	5,00	10
scamorza	0,01	0,05	51,43	4,94	35
polpettine di carne	0,01	0,04	65,00	4,92	20
nduja	0,01	0,03	73,33	4,87	15
zuppe di legumi	0,02	0,06	46,51	4,82	43
ciavuscolo	0,01	0,03	76,92	4,77	13
farina	0,04	0,09	34,74	4,74	95
pomodoro	0,18	0,28	23,41	4,74	440
pasta fresca	0,04	0,09	35,16	4,73	91
agnello alla brace	0,00	0,02	81,82	4,69	11
arianese	0,00	0,02	100,00	4,67	7
mazzarelle	0,00	0,02	100,00	4,67	7
Montella	0,00	0,02	100,00	4,67	7
Vulture	0,00	0,02	100,00	4,67	7
ravioli ripieni di ricotta	0,00	0,02	100,00	4,67	7
peperoni secchi	0,00	0,02	100,00	4,67	7

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
casertano	0,00	0,02	100,00	4,67	7
fornello	0,00	0,02	100,00	4,67	7
ciceri	0,00	0,02	88,89	4,64	9
cicerchia	0,00	0,02	88,89	4,64	9
cotica	0,00	0,02	88,89	4,64	9
salentina	0,00	0,02	88,89	4,64	9
capocollo di Martina Franca	0,00	0,02	88,89	4,64	9
lucani	0,00	0,02	88,89	4,64	9
provola	0,02	0,07	39,34	4,56	61
cime di rape	0,01	0,03	71,43	4,54	14
paste	0,06	0,12	30,00	4,50	140
abruzzesi	0,01	0,03	64,71	4,48	17
scarola	0,01	0,05	47,22	4,47	36

Tabella A12 *Lessico Cluster 8/12 – Cucina del Trentino*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
Trentino	0,01	0,14	46,67	99,99	15
tris	0,01	0,16	26,67	99,99	30
canederli	0,03	0,90	68,66	16,45	67
maso	0,01	0,55	90,32	13,89	31
masi	0,01	0,37	100,00	11,85	19
speck	0,06	0,76	25,83	11,51	151
selvaggina	0,07	0,72	22,70	10,75	163
ravioloni	0,02	0,39	47,62	9,75	42
crauti	0,02	0,37	50,00	9,62	38
cibo	0,03	0,45	28,05	9,02	82
schlutzer	0,00	0,21	100,00	8,88	11
gulasch	0,02	0,33	39,53	8,53	43
groestl	0,00	0,20	100,00	8,44	10
Bolzano	0,01	0,21	78,57	8,21	14
gasthof	0,00	0,20	90,91	8,16	11
strudel di mele	0,02	0,33	27,87	7,71	61
cervo	0,05	0,43	17,46	7,52	126
montagna	0,05	0,41	17,95	7,42	117
krapfen	0,00	0,16	88,89	7,19	9
tipi	0,03	0,31	23,53	7,08	68
bestie	0,00	0,14	100,00	6,96	7
ladina	0,00	0,14	100,00	6,96	7
asparagi di fiume	0,00	0,14	100,00	6,96	7
sudtirolese	0,00	0,16	72,73	6,79	11
omelettes	0,00	0,14	77,78	6,44	9
rosticciata	0,00	0,14	77,78	6,44	9
schlutzkrapfen	0,00	0,12	100,00	6,39	6
formaggio grigio	0,00	0,12	100,00	6,39	6
törggelen	0,00	0,12	100,00	6,39	6
pascoli	0,01	0,16	53,33	6,25	15
tirolesi	0,00	0,12	75,00	5,87	8
Primiero	0,00	0,10	100,00	5,77	5
Mayr	0,00	0,10	100,00	5,77	5
Dolomiti	0,00	0,12	60,00	5,53	10
formaggi nostrani	0,00	0,12	60,00	5,53	10
produzione	0,08	0,39	9,66	5,49	207
torte di grano saraceno	0,00	0,10	83,33	5,46	6
funghi freschi	0,00	0,12	54,55	5,39	11
marmellata	0,02	0,21	18,33	5,35	60
contadini	0,02	0,18	23,68	5,26	38
Venosta	0,00	0,10	71,43	5,24	7
osti	0,00	0,10	71,43	5,24	7
agricoli	0,00	0,10	71,43	5,24	7
sviluppo	0,00	0,10	71,43	5,24	7
autarchica	0,00	0,10	71,43	5,24	7
pietanze	0,04	0,25	13,54	5,17	96
prati	0,01	0,20	50,00	5,17	20
trentini	0,01	0,16	40,00	5,17	20
semi di papavero	0,01	0,14	35,00	5,17	20
capriolo	0,03	0,23	14,81	5,15	81
secoli	0,01	0,18	29,03	5,09	31
Alto Adige	0,01	0,12	46,15	5,04	13
gamma	0,01	0,14	29,17	4,99	24

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
malga	0,01	0,14	31,82	4,96	22
trote	0,01	0,14	31,82	4,96	22
formaggi	0,21	0,60	5,90	4,95	525
macellazione	0,00	0,10	55,56	4,90	9
sci	0,00	0,10	55,56	4,90	9
sentieri	0,00	0,10	55,56	4,90	9
rifugio	0,01	0,12	37,50	4,90	16
stanze	0,01	0,16	24,24	4,90	33
merenda	0,01	0,12	40,00	4,86	15
frutta	0,08	0,33	8,95	4,84	190
cavolo cappuccio	0,01	0,12	35,29	4,82	17
salumi affumicati	0,00	0,08	80,00	4,77	5
Fassa	0,00	0,08	80,00	4,77	5
variegati	0,00	0,08	80,00	4,77	5
frutti del bosco	0,00	0,08	80,00	4,77	5
Trento	0,00	0,10	50,00	4,76	10
val	0,03	0,20	14,93	4,69	67
terrazzo	0,01	0,12	33,33	4,69	18
formaggio	0,11	0,39	7,12	4,55	281
salmerini	0,00	0,08	66,67	4,54	6
agnelli	0,00	0,08	66,67	4,54	6
Lagrein	0,00	0,08	66,67	4,54	6
omelette	0,00	0,08	66,67	4,54	6
grossi	0,00	0,10	41,67	4,53	12
Adige	0,00	0,10	41,67	4,53	12
quota	0,00	0,10	41,67	4,53	12
rurale	0,01	0,12	28,57	4,50	21
testina di vitello	0,01	0,12	28,57	4,50	21
stalle	0,01	0,10	38,46	4,46	13
stube	0,01	0,10	38,46	4,46	13
papavero	0,01	0,10	38,46	4,46	13
contadino	0,01	0,12	27,27	4,44	22
sequenza	0,01	0,12	26,09	4,37	23
tedesco	0,00	0,08	57,14	4,37	7
stuben	0,00	0,08	57,14	4,37	7
nostrane	0,01	0,10	35,71	4,35	14
La Valle	0,01	0,12	25,00	4,31	24
torte di frutta	0,01	0,10	33,33	4,26	15
frittelle di mele	0,01	0,10	33,33	4,26	15
montagne	0,01	0,12	24,00	4,26	25
costine di maiale	0,01	0,12	24,00	4,26	25
arrosti	0,03	0,18	13,24	4,22	68
carni di maiale	0,00	0,08	50,00	4,22	8
tirolese	0,00	0,08	50,00	4,22	8
specialità della casa	0,03	0,18	12,68	4,14	71
insaccati	0,01	0,12	21,43	4,10	28
popolazione	0,00	0,08	44,44	4,08	9
gnocchi di polenta	0,00	0,08	44,44	4,08	9
ripieni	0,05	0,23	8,96	4,03	134
orzo	0,03	0,18	12,00	4,03	75
carne salada	0,01	0,12	20,00	4,00	30
mosto	0,01	0,10	26,32	3,97	19
malghe	0,00	0,08	40,00	3,97	10
fondovalle	0,00	0,08	40,00	3,97	10
posti	0,02	0,14	15,22	3,91	46
vallata	0,01	0,12	18,75	3,91	32

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
zuppe	0,08	0,27	7,37	3,87	190
guanciale di manzo	0,00	0,08	36,36	3,86	11
impastati	0,00	0,08	36,36	3,86	11
fascino	0,03	0,16	12,50	3,86	64
variegata	0,01	0,10	23,81	3,84	21
autunno	0,03	0,16	12,31	3,83	65
indispensabile	0,01	0,10	22,73	3,78	22
lamponi	0,02	0,14	14,00	3,78	50
alpeggio	0,01	0,12	17,14	3,77	35
salumi	0,24	0,55	4,70	3,77	596
altoatesina	0,00	0,08	33,33	3,77	12
silenzio	0,00	0,08	33,33	3,77	12
rurali	0,00	0,06	60,00	3,75	5
mirtilli neri	0,00	0,06	60,00	3,75	5
piatti portanti	0,00	0,06	60,00	3,75	5
frontiera	0,00	0,06	60,00	3,75	5
sangue	0,00	0,06	60,00	3,75	5
stile tirolese	0,00	0,06	60,00	3,75	5
gulasch di manzo	0,00	0,06	60,00	3,75	5

Tabella A13 *Lessico Cluster 9/12 – Cucina Piemontese*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
plin	0,02	0,26	97,87	99,99	47
bonet	0,04	0,49	89,47	19,57	95
tajarin	0,04	0,46	93,02	19,39	86
vitello tonnato	0,05	0,46	71,68	17,19	113
agnolotti	0,04	0,45	72,90	17,00	107
Langa	0,02	0,25	95,65	14,55	46
piemontese	0,05	0,38	58,26	14,24	115
piemontesi	0,04	0,33	57,00	13,00	100
bagna caoda	0,02	0,22	86,36	12,77	44
insalata russa	0,02	0,22	80,85	12,37	47
Barbera	0,02	0,21	82,22	12,30	45
Barolo	0,02	0,23	72,73	12,10	55
carne cruda	0,02	0,20	71,43	11,21	49
Monferrato	0,01	0,14	100,00	10,97	24
Piemonte	0,03	0,23	53,95	10,72	76
fonduta	0,07	0,33	36,25	10,52	160
finanziara	0,01	0,15	83,87	10,37	31
cruda battuta al coltello	0,01	0,13	92,00	10,20	25
panna cotta	0,07	0,31	33,13	9,65	163
burro	0,10	0,38	27,62	9,57	239
Roero	0,01	0,11	90,91	9,42	22
Barbaresco	0,01	0,11	86,96	9,21	23
Castelmagno	0,02	0,14	56,82	8,52	44
torta di nocciole	0,01	0,11	73,08	8,28	26
pesche ripiene	0,01	0,09	93,75	8,23	16
brasato	0,05	0,23	32,03	8,23	128
Asti	0,01	0,08	93,33	7,92	15
langarola	0,01	0,07	100,00	7,92	13
sugo d' arrosto	0,01	0,10	66,67	7,73	27
caponet	0,00	0,07	100,00	7,58	12
tonno di coniglio	0,01	0,08	82,35	7,45	17
monferrina	0,01	0,07	92,31	7,25	13
semifreddo al torrone	0,01	0,10	60,71	7,19	28
agnello sambucano	0,01	0,07	81,25	7,12	16
Langhe	0,01	0,08	70,00	6,92	20
agnolotti al sugo d' arrosto	0,00	0,06	91,67	6,90	12
tradizione piemontese	0,00	0,06	100,00	6,86	10
carpione	0,02	0,13	38,33	6,76	60
salvia	0,07	0,22	24,38	6,73	160
raschera	0,01	0,06	84,62	6,63	13
nocciole	0,04	0,16	30,43	6,57	92
tomini	0,01	0,06	78,57	6,41	14
sugo di arrosto	0,00	0,06	83,33	6,26	12
albese	0,00	0,06	83,33	6,26	12
Bra	0,01	0,07	66,67	6,25	18
lingua	0,03	0,13	32,86	6,21	70
ligure	0,02	0,12	35,59	6,19	59
cruda battuta a coltello	0,00	0,05	100,00	6,06	8
Cherasco	0,00	0,05	100,00	6,06	8
cardo gobbo	0,00	0,05	100,00	6,06	8
carne cruda al coltello	0,00	0,05	100,00	6,06	8
Arneis	0,00	0,05	100,00	6,06	8
bagnèt	0,00	0,05	100,00	6,06	8

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
galletto	0,02	0,11	37,25	6,03	51
Moscato	0,02	0,11	37,25	6,03	51
robiola di Roccaverano	0,00	0,05	81,82	5,86	11
stracotto di vitello	0,00	0,05	81,82	5,86	11
Alba	0,01	0,06	71,43	5,84	14
fassone	0,01	0,07	54,55	5,71	22
astigiana	0,00	0,05	88,89	5,71	9
montébore	0,00	0,05	75,00	5,64	12
agnolotti del plin	0,00	0,05	75,00	5,64	12
Torino	0,00	0,05	75,00	5,64	12
Tanaro	0,00	0,04	100,00	5,62	7
alta Langa	0,00	0,04	100,00	5,62	7
Carmagnola	0,00	0,04	100,00	5,62	7
fritto misto	0,03	0,11	29,85	5,45	67
Nebbiolo	0,01	0,05	69,23	5,45	13
coniglio all' Arneis	0,00	0,05	80,00	5,44	10
coniglio alla ligure	0,01	0,06	58,82	5,36	17
sformato	0,04	0,13	25,56	5,30	90
toma	0,01	0,07	48,00	5,29	25
tartrà	0,00	0,04	87,50	5,27	8
flan di verdure	0,00	0,04	87,50	5,27	8
paste di meliga	0,00	0,03	100,00	5,15	6
langerolo	0,00	0,03	100,00	5,15	6
classici piemontesi	0,00	0,03	100,00	5,15	6
menù degustazione	0,04	0,13	24,44	5,02	90
coniglio	0,16	0,33	14,46	5,02	401
brandacujun	0,00	0,04	77,78	5,00	9
carne battuta al coltello	0,00	0,04	77,78	5,00	9
cucina piemontese	0,00	0,04	77,78	5,00	9
ragù di salsiccia	0,01	0,06	50,00	4,96	20
gallina	0,02	0,10	28,81	4,90	59
scamone	0,01	0,05	52,94	4,83	17
bunet	0,00	0,03	85,71	4,78	7
fritto misto alla piemontese	0,00	0,03	85,71	4,78	7
Roccaverano	0,00	0,04	70,00	4,77	10
Dolcetto	0,00	0,04	70,00	4,77	10
tortini	0,01	0,07	37,50	4,75	32
stagione	0,31	0,52	11,98	4,72	751
ravioli di carne	0,01	0,05	50,00	4,72	18
porri di Cervere	0,00	0,03	100,00	4,63	5
flan di cardi	0,00	0,03	100,00	4,63	5
agnolotti monferrini	0,00	0,03	100,00	4,63	5
torinesi	0,00	0,03	100,00	4,63	5
luvertin	0,00	0,03	100,00	4,63	5
cognà	0,00	0,03	100,00	4,63	5
canavesana	0,00	0,03	100,00	4,63	5
vitello tonnato all' antica	0,00	0,03	100,00	4,63	5
tovagliolo	0,00	0,03	100,00	4,63	5
rabatòn	0,00	0,03	100,00	4,63	5
gnocchi al raschera	0,00	0,03	100,00	4,63	5
acciughe	0,07	0,17	18,18	4,61	165
vecchia maniera	0,00	0,04	63,64	4,58	11
peperone	0,02	0,09	28,30	4,54	53
gnocchi di patate	0,06	0,15	18,88	4,53	143
terrina di verdure	0,00	0,03	75,00	4,51	8
vassoi	0,00	0,03	75,00	4,51	8

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
langaroli	0,00	0,03	75,00	4,51	8
Alessandria	0,00	0,03	75,00	4,51	8
menù	0,27	0,45	11,95	4,39	661
stoccafisso	0,03	0,11	22,62	4,39	84
minestrone	0,02	0,07	32,43	4,38	37
civet	0,00	0,03	66,67	4,29	9
seirass	0,00	0,03	66,67	4,29	9
carpioni	0,00	0,03	66,67	4,29	9
salsa tonnata	0,00	0,03	66,67	4,29	9
verdure ripiene	0,01	0,05	40,91	4,26	22
noccioleti	0,00	0,03	83,33	4,26	6
Cuneo	0,00	0,03	83,33	4,26	6
porri	0,05	0,13	19,82	4,25	111
tome	0,01	0,04	53,85	4,25	13
trippa	0,09	0,20	15,56	4,23	225
stracotto	0,04	0,11	21,59	4,23	88
carne	0,22	0,38	12,29	4,21	537
cima	0,01	0,06	35,71	4,20	28
capretto al forno	0,01	0,06	32,35	4,18	34
stoccafisso accomodato	0,01	0,05	44,44	4,17	18
plin	0,00	0,03	60,00	4,09	10
salsiccia di Bra	0,00	0,03	60,00	4,09	10
topinambur	0,01	0,05	37,50	4,08	24
pesche	0,03	0,10	21,18	4,05	85
castagne	0,07	0,17	16,20	4,02	179
vini piemontesi	0,00	0,03	71,43	3,98	7
ravioli del plin	0,00	0,03	71,43	3,98	7

Tabella A14 *Lessico Cluster 10/12 – Cucina Toscana*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
ribollita	0,02	0,31	93,44	16,19	61
Vin Santo	0,03	0,29	70,13	13,67	77
crostini	0,07	0,42	43,09	13,09	181
toscana	0,02	0,22	78,43	12,36	51
pappa al pomodoro	0,02	0,20	82,22	12,15	45
Chianti	0,02	0,18	84,62	11,62	39
pici	0,02	0,20	73,47	11,36	49
toscane	0,02	0,16	81,08	10,84	37
cinta senese	0,02	0,15	70,00	9,77	40
toscani	0,02	0,18	55,00	9,52	60
Garfagnana	0,01	0,10	95,00	9,29	20
chianina	0,02	0,17	53,33	9,24	60
peposo	0,01	0,10	86,36	8,83	22
cinghiale	0,10	0,35	26,02	8,78	246
bistecca	0,03	0,18	45,21	8,66	73
cantucci	0,01	0,12	66,67	8,44	33
toscani	0,02	0,14	56,82	8,38	44
cantuccini	0,01	0,10	78,26	8,19	23
antipasto toscano	0,01	0,08	100,00	8,15	14
fiorentina	0,03	0,16	45,31	8,12	64
Toscana	0,03	0,16	40,54	7,80	74
acquacotta	0,01	0,08	82,35	7,35	17
cavolo nero	0,01	0,10	57,58	7,32	33
bruschette	0,03	0,16	36,71	7,27	79
maremmana	0,01	0,07	86,67	7,25	15
trippa alla fiorentina	0,01	0,07	92,31	7,17	13
Montalcino	0,01	0,08	73,68	6,98	19
panzanella	0,01	0,10	54,55	6,94	33
tordelli	0,01	0,07	76,47	6,83	17
esterni Prezzi	0,00	0,06	91,67	6,82	12
Tel	0,01	0,06	84,62	6,55	13
Coperti	0,01	0,06	84,62	6,55	13
Carte	0,01	0,06	84,62	6,55	13
muscoli	0,01	0,07	75,00	6,49	16
Bancomat	0,00	0,05	90,91	6,45	11
fettunta	0,00	0,05	100,00	6,41	9
nana	0,00	0,05	100,00	6,41	9
coniglio	0,16	0,38	17,21	6,36	401
trippa	0,09	0,26	20,89	6,31	225
vino della casa	0,02	0,12	36,67	6,30	60
pappardelle al cinghiale	0,01	0,07	61,90	6,21	21
fagioli zolfini	0,00	0,05	83,33	6,18	12
umido	0,14	0,33	17,68	6,15	345
salumi	0,24	0,48	14,93	6,10	596
fagioli all' uccelletto	0,00	0,05	90,00	6,06	10
finocchiona	0,00	0,05	90,00	6,06	10
etichette toscane	0,00	0,05	90,00	6,06	10
francesina	0,00	0,04	100,00	6,00	8
lampredotto	0,01	0,05	76,92	5,96	13
bistecca alla fiorentina	0,01	0,07	60,00	5,87	20
credito	0,01	0,06	64,71	5,80	17
sera Ferie	0,00	0,05	81,82	5,79	11
zimino	0,00	0,05	81,82	5,79	11

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
arista	0,01	0,06	61,11	5,65	18
Brunello	0,01	0,06	61,11	5,65	18
tortelli maremmani	0,00	0,04	88,89	5,64	9
Prato	0,00	0,04	88,89	5,64	9
biroldo	0,00	0,04	100,00	5,56	7
pisana	0,00	0,04	100,00	5,56	7
salumi di cinta senese	0,00	0,05	75,00	5,56	12
bistecche	0,02	0,08	40,54	5,45	37
farro	0,05	0,15	23,93	5,41	117
cucina toscana	0,00	0,04	80,00	5,37	10
crostini misti	0,01	0,05	69,23	5,37	13
minestra di farro	0,01	0,05	69,23	5,37	13
castagnaccio	0,01	0,05	58,82	5,27	17
Orario	0,00	0,04	87,50	5,20	8
pecorini	0,03	0,10	29,69	5,14	64
lucchesi	0,00	0,03	100,00	5,09	6
Carmignano	0,00	0,03	100,00	5,09	6
pistoiese	0,00	0,03	100,00	5,09	6
prosciutto bazzone	0,00	0,03	100,00	5,09	6
crostini di fegatini	0,00	0,03	100,00	5,09	6
crostini neri	0,00	0,03	100,00	5,09	6
Pisa	0,00	0,03	100,00	5,09	6
marmo	0,01	0,06	50,00	5,04	22
zuppe	0,08	0,20	18,95	5,03	190
contorno	0,03	0,10	29,03	4,93	62
spezzina	0,00	0,04	77,78	4,93	9
baccalà alla livornese	0,00	0,04	77,78	4,93	9
Maremma	0,00	0,04	77,78	4,93	9
San Gimignano	0,00	0,04	77,78	4,93	9
colombaccio	0,00	0,04	77,78	4,93	9
sugo finto	0,00	0,04	77,78	4,93	9
pollo	0,09	0,21	18,01	4,92	211
livornese	0,01	0,05	50,00	4,88	20
lardo di Colonnata	0,02	0,09	31,37	4,87	51
vini esclusi	0,01	0,06	45,83	4,86	24
fegatelli	0,01	0,06	45,83	4,86	24
lucchese	0,01	0,04	61,54	4,77	13
torte di verdura	0,01	0,04	61,54	4,77	13
Montepulciano	0,01	0,04	61,54	4,77	13
Val d' Orcia	0,01	0,04	61,54	4,77	13
rosciciana	0,00	0,03	85,71	4,72	7
buccellato	0,00	0,03	85,71	4,72	7
Amiata	0,00	0,03	85,71	4,72	7
scottiglia	0,00	0,03	85,71	4,72	7
pecorini toscani	0,00	0,03	85,71	4,72	7
tradizione toscana	0,00	0,04	70,00	4,70	10
fegatelli di maiale	0,00	0,04	70,00	4,70	10
osteria	0,14	0,28	14,81	4,59	351
rifatto	0,00	0,03	100,00	4,58	5
erbi	0,00	0,03	100,00	4,58	5
gnudi di ricotta	0,00	0,03	100,00	4,58	5
tordellate	0,00	0,03	100,00	4,58	5
bottiglie toscane	0,00	0,03	100,00	4,58	5
Valdichiana	0,00	0,03	100,00	4,58	5
strascicate	0,00	0,03	100,00	4,58	5
pisano	0,00	0,03	100,00	4,58	5

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
zampa	0,00	0,03	100,00	4,58	5
cecina	0,00	0,03	100,00	4,58	5
bacelli	0,00	0,03	100,00	4,58	5
Arezzo	0,00	0,03	100,00	4,58	5
pici all' aglione	0,00	0,03	100,00	4,58	5
pratese	0,00	0,03	100,00	4,58	5
peposo alla fornacina	0,00	0,03	100,00	4,58	5
contorni	0,03	0,11	24,10	4,57	83
stoccafisso	0,03	0,11	23,81	4,52	84
Morellino	0,00	0,04	63,64	4,50	11
Casentino	0,00	0,03	75,00	4,45	8
avventori	0,03	0,09	25,76	4,41	66
sfuso della casa	0,02	0,08	28,30	4,40	53
penne	0,02	0,07	31,71	4,39	41
farinata	0,01	0,05	45,00	4,38	20
anatra	0,07	0,17	17,32	4,25	179
Lunigiana	0,00	0,03	66,67	4,22	9
muscoli ripieni	0,00	0,03	66,67	4,22	9
Crete Senesi	0,00	0,03	83,33	4,20	6
Colonnata	0,00	0,03	83,33	4,20	6
ragù di chianina	0,00	0,03	83,33	4,20	6
crostini toscani	0,00	0,03	83,33	4,20	6

Tabella A15 *Lessico Cluster 11/12 – Cucina Veneta*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
polenta	0,20	0,66	36,18	14,67	492
soppressa	0,03	0,17	70,15	11,33	67
frico	0,01	0,12	96,88	11,12	32
selvaggina	0,07	0,27	44,79	10,86	163
cervo	0,05	0,23	48,41	10,42	126
erbe	0,11	0,32	32,33	9,29	266
speck	0,06	0,22	39,74	9,07	151
ricotta affumicata	0,02	0,12	66,67	9,05	48
baccalà alla vicentina	0,01	0,10	76,47	8,77	34
morlacco	0,01	0,07	100,00	8,57	18
sclopìt	0,01	0,07	100,00	8,57	18
radicchio	0,05	0,18	42,24	8,53	116
trota	0,03	0,14	51,35	8,49	74
menù	0,27	0,55	22,39	8,36	661
capriolo	0,03	0,14	48,15	8,27	81
Sauris	0,01	0,07	86,96	8,25	23
montasio	0,01	0,07	94,74	8,23	19
risotti	0,05	0,19	39,06	8,16	128
funghi	0,26	0,54	22,19	8,15	649
strudel di mele	0,02	0,12	52,46	7,88	61
gulasch	0,02	0,10	60,47	7,69	43
orzo	0,03	0,13	46,67	7,67	75
cjalsòns	0,01	0,05	100,00	7,48	14
toc'	0,01	0,05	100,00	7,48	14
ossocollo	0,01	0,05	100,00	7,48	14
gnocchi	0,12	0,29	26,78	7,47	295
crepelle	0,02	0,11	50,00	7,40	60
radicchio di Treviso	0,01	0,06	80,95	7,26	21
mocetta	0,01	0,07	75,00	7,17	24
formaggio	0,11	0,27	26,33	7,10	281
valdostana	0,01	0,06	80,00	6,99	20
fontina	0,01	0,07	67,86	6,98	28
bigoli	0,03	0,13	40,96	6,93	83
Carnia	0,00	0,04	100,00	6,88	12
salsa peverada	0,00	0,04	100,00	6,88	12
brovada	0,00	0,04	100,00	6,88	12
braide	0,00	0,04	100,00	6,88	12
pitina	0,01	0,05	92,86	6,83	14
asparagi	0,16	0,33	22,96	6,71	392
cren	0,01	0,06	72,73	6,63	22
stagione	0,31	0,54	19,17	6,56	751
formadi frant	0,00	0,04	100,00	6,56	11
blecs	0,00	0,04	100,00	6,56	11
minestra di orzo	0,01	0,04	92,31	6,52	13
trippe	0,02	0,08	51,16	6,39	43
friulani	0,01	0,06	71,43	6,34	21
vini	0,21	0,39	20,70	6,34	512
carne salada	0,01	0,07	60,00	6,33	30
saor	0,02	0,08	51,22	6,25	41
carbonade	0,00	0,04	91,67	6,19	12
trentina	0,01	0,06	56,67	5,94	30
vicentina	0,01	0,05	72,22	5,91	18
Bassano	0,01	0,04	84,62	5,91	13

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
friulana	0,01	0,05	66,67	5,88	21
casalinghi	0,05	0,14	30,23	5,85	129
primavera	0,05	0,13	31,58	5,84	114
musetto	0,01	0,05	68,42	5,74	19
oca	0,04	0,11	34,09	5,66	88
grappa	0,02	0,09	39,34	5,63	61
spiedo	0,02	0,09	39,34	5,63	61
polenta concia	0,00	0,04	83,33	5,56	12
grano saraceno	0,02	0,08	40,74	5,51	54
bracioline	0,00	0,03	90,00	5,48	10
sopa coada	0,00	0,03	100,00	5,48	8
fogolar	0,00	0,03	100,00	5,48	8
agnello d' Alpago	0,00	0,03	100,00	5,48	8
bavaresi	0,01	0,05	58,33	5,46	24
veneziana	0,01	0,06	51,61	5,44	31
pancetta	0,09	0,19	24,17	5,34	211
friulane	0,01	0,04	76,92	5,32	13
trevigiana	0,01	0,04	76,92	5,32	13
fasoì	0,01	0,04	76,92	5,32	13
ragù di anatra	0,01	0,04	76,92	5,32	13
cicheti	0,01	0,04	76,92	5,32	13
tagliatelle	0,16	0,29	20,42	5,31	382
torrente	0,01	0,05	59,09	5,28	22
jota	0,00	0,03	81,82	5,19	11
edificio	0,03	0,09	35,29	5,19	68
veneta	0,01	0,06	50,00	5,16	30
etichette friulane	0,00	0,03	100,00	5,08	7
gubana	0,00	0,03	100,00	5,08	7
crema di Cogne	0,00	0,03	100,00	5,08	7
salame all' aceto	0,00	0,03	100,00	5,08	7
Val Vigizzo	0,00	0,03	100,00	5,08	7
gargati	0,00	0,03	100,00	5,08	7
salmì	0,02	0,07	38,46	5,03	52
pizzoccheri	0,01	0,04	57,14	4,96	21
venete	0,00	0,03	75,00	4,95	12
grappe	0,01	0,06	44,44	4,95	36
salumi	0,24	0,39	17,79	4,90	596
salame	0,07	0,16	24,42	4,89	172
prosciutto crudo	0,03	0,09	33,33	4,84	69
fegato alla veneziana	0,01	0,04	54,55	4,83	22
carnica	0,00	0,03	80,00	4,81	10
manzo	0,08	0,17	22,93	4,80	205
torta di mele	0,03	0,08	33,85	4,79	65
burro fuso	0,02	0,07	37,25	4,78	51
crauti	0,02	0,06	42,11	4,77	38
Venezia	0,01	0,05	46,67	4,76	30
Colli	0,01	0,04	52,17	4,70	23
animali	0,02	0,07	35,09	4,69	57
polentina	0,02	0,07	35,09	4,69	57
susine	0,00	0,03	87,50	4,69	8
costicine	0,00	0,03	87,50	4,69	8
costicine di agnello	0,00	0,03	87,50	4,69	8
valle	0,03	0,09	31,17	4,68	77
val	0,03	0,08	32,84	4,67	67
tipici	0,05	0,12	26,96	4,66	115
radic di mont	0,00	0,02	100,00	4,64	6

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
Montello	0,00	0,02	100,00	4,64	6
Grappa	0,00	0,02	100,00	4,64	6
radicchio rosso di Treviso	0,00	0,02	100,00	4,64	6
brovade	0,00	0,02	100,00	4,64	6
ferri	0,02	0,07	34,48	4,63	58
ortiche	0,03	0,08	33,33	4,62	63
Veneto	0,01	0,04	58,82	4,58	17
montagna	0,05	0,12	26,50	4,57	117
silene	0,00	0,03	72,73	4,56	11

Tabella A16 *Lessico Cluster 12/12 – Cucina Emiliana*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
brodo	0,08	0,46	53,88	15,73	206
tortellini	0,03	0,23	73,08	13,21	78
tortelli di zucca	0,03	0,21	76,12	12,76	67
zuppa inglese	0,05	0,28	54,03	12,20	124
culatello	0,03	0,19	66,20	11,37	71
cappelletti	0,03	0,19	61,84	10,97	76
tagliatelle al ragù	0,02	0,17	69,49	10,88	59
Lambrusco	0,01	0,11	100,00	10,66	26
sbrisolona	0,02	0,14	78,57	10,39	42
luccio	0,02	0,15	69,81	10,35	53
bolognese	0,01	0,10	96,00	9,92	25
piadina	0,01	0,11	78,79	9,21	33
culatello di Zibello	0,01	0,08	90,91	8,71	22
passatelli	0,02	0,12	60,00	8,58	50
persico	0,01	0,10	69,44	8,44	36
gnocco fritto	0,01	0,07	90,00	8,19	20
romagnola	0,02	0,10	64,10	8,09	39
salame	0,07	0,23	32,56	8,07	172
anolini	0,01	0,07	89,47	7,92	19
spalla cotta	0,01	0,07	94,12	7,91	17
tortelli	0,07	0,23	31,11	7,79	180
salumi	0,24	0,51	20,64	7,76	596
marubini	0,01	0,06	100,00	7,67	14
piacentini	0,01	0,06	100,00	7,67	14
crescentine	0,01	0,07	80,95	7,49	21
balsamico tradizionale	0,01	0,09	65,63	7,48	32
cremonese	0,01	0,05	100,00	7,37	13
parmigiano reggiano	0,01	0,08	62,50	7,11	32
emiliana	0,01	0,06	87,50	7,06	16
tortelli verdi	0,00	0,05	100,00	7,05	12
veronese	0,01	0,07	76,19	7,03	21
polenta	0,20	0,42	20,53	6,97	492
mantovana	0,01	0,06	78,95	6,92	19
pisarèi	0,01	0,06	82,35	6,82	17
formaggio di fossa	0,01	0,08	57,14	6,78	35
rane	0,02	0,09	53,85	6,73	39
lago	0,05	0,15	33,33	6,64	111
tortelloni	0,01	0,08	57,58	6,62	33
coppa	0,03	0,11	41,54	6,57	65
tortelloni di ricotta	0,01	0,05	81,25	6,51	16
trattoria	0,18	0,37	20,37	6,47	437
trippa alla parmigiana	0,01	0,06	73,68	6,43	19
Sangiovese	0,01	0,07	64,00	6,41	25
Parma	0,01	0,07	64,00	6,41	25
reggiana	0,00	0,04	100,00	6,38	10
veronesi	0,00	0,05	91,67	6,36	12
modenese	0,00	0,05	91,67	6,36	12
Amarone	0,01	0,06	70,00	6,26	20
zucca	0,08	0,21	25,25	6,19	202
Romagna	0,01	0,05	72,22	6,12	18
anguilla	0,03	0,11	36,99	6,09	73
cotoletta alla bolognese	0,00	0,04	100,00	6,01	9
squacquerone	0,01	0,05	75,00	5,98	16

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
milanese	0,02	0,09	43,75	5,96	48
pesce di lago	0,01	0,07	50,00	5,95	36
ciambella	0,01	0,05	68,42	5,95	19
mora romagnola	0,01	0,05	68,42	5,95	19
acqua dolce	0,01	0,05	68,42	5,95	19
mostarda	0,03	0,10	38,71	5,91	62
Po	0,01	0,07	51,52	5,88	33
prosciutto di Parma	0,01	0,05	78,57	5,85	14
cotechino	0,03	0,11	35,62	5,81	73
ossobuco	0,02	0,08	42,55	5,71	47
mostarde	0,02	0,07	46,15	5,68	39
tagliatelle	0,16	0,31	19,63	5,65	382
spalla cruda	0,00	0,04	90,00	5,64	10
agnolì	0,00	0,04	90,00	5,64	10
torta frita	0,00	0,03	100,00	5,63	8
cipolline	0,01	0,06	51,72	5,51	29
Reggio	0,01	0,04	76,92	5,49	13
Modena	0,01	0,05	68,75	5,46	16
salva	0,00	0,04	81,82	5,36	11
ferrarese	0,00	0,04	81,82	5,36	11
Recioto	0,01	0,04	71,43	5,29	14
Valpolicella	0,01	0,05	64,71	5,29	17
bigoli	0,03	0,11	31,33	5,28	83
scaligera	0,00	0,03	88,89	5,25	9
stridoli	0,00	0,03	88,89	5,25	9
saba	0,00	0,03	88,89	5,25	9
casoeula	0,00	0,03	88,89	5,25	9
coregone	0,01	0,05	54,17	5,25	24
salame di Felino	0,00	0,03	100,00	5,21	7
cremonesi	0,00	0,03	100,00	5,21	7
Lambruschi	0,00	0,03	100,00	5,21	7
alborelle	0,00	0,03	100,00	5,21	7
erbazzone	0,00	0,03	100,00	5,21	7
tortelli di erbette	0,00	0,03	100,00	5,21	7
pancetta	0,09	0,19	22,27	5,20	211
Verona	0,01	0,05	57,14	5,18	21
aceto balsamico	0,05	0,14	25,76	5,12	132
piacentina	0,00	0,04	75,00	5,12	12
faraona al forno	0,00	0,04	75,00	5,12	12
tinca	0,00	0,04	75,00	5,12	12
nocino	0,01	0,04	66,67	5,10	15
gramigna	0,01	0,04	66,67	5,10	15
menù	0,27	0,44	16,19	4,97	661
Cremona	0,00	0,03	80,00	4,96	10
gorgonzola	0,02	0,08	34,48	4,96	58
lombarda	0,01	0,04	62,50	4,93	16
bagòss	0,01	0,04	69,23	4,91	13
salame di cioccolato	0,01	0,05	48,15	4,90	27
mortadella	0,02	0,07	40,00	4,88	40
lumache	0,06	0,14	23,97	4,84	146
burro versato	0,00	0,03	87,50	4,83	8
brasati	0,01	0,06	43,75	4,82	32
gamberi di fiume	0,01	0,05	46,43	4,80	28
storione	0,01	0,05	46,43	4,80	28
crema di mascarpone	0,01	0,04	58,82	4,77	17
Mantova	0,00	0,02	100,00	4,77	6

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
torta di tagliatelle	0,00	0,02	100,00	4,77	6
salama	0,00	0,02	100,00	4,77	6
pastissàda	0,00	0,02	100,00	4,77	6
bolognesi	0,00	0,02	100,00	4,77	6
risotto all' Amarone	0,00	0,02	100,00	4,77	6
Mantovano	0,00	0,02	100,00	4,77	6
salame mantovano	0,00	0,02	100,00	4,77	6
mantovani	0,00	0,02	100,00	4,77	6
Carpegna	0,00	0,02	100,00	4,77	6
prosciutto crudo di Parma	0,00	0,02	100,00	4,77	6
brodo di gallina	0,01	0,04	64,29	4,72	14
punta di vitello	0,01	0,04	64,29	4,72	14
pasta di salame	0,00	0,03	72,73	4,72	11
culaccia	0,00	0,03	72,73	4,72	11
burro	0,10	0,20	20,08	4,64	239
Bologna	0,01	0,04	55,56	4,63	18
risotto	0,14	0,26	18,03	4,60	355
cavallo	0,04	0,10	26,88	4,55	93
fiume	0,03	0,08	30,77	4,54	65
secondi	0,43	0,63	14,33	4,53	1061
provincia	0,02	0,08	31,67	4,52	60
Aceto	0,00	0,03	66,67	4,51	12
brodo di carne	0,00	0,03	66,67	4,51	12
parmense	0,00	0,03	66,67	4,51	12
zabaione	0,05	0,12	24,00	4,48	125
Milano	0,01	0,06	38,89	4,46	36
prenotazione	0,08	0,16	21,08	4,43	185
salvia	0,07	0,14	21,88	4,38	160
stricchetti	0,00	0,02	85,71	4,38	7
tigelle	0,00	0,02	85,71	4,38	7
cavàl	0,00	0,02	85,71	4,38	7
gardesano	0,00	0,02	85,71	4,38	7
pearà	0,00	0,02	85,71	4,38	7
mesi	0,04	0,10	25,77	4,37	97
patate arrosto	0,01	0,04	50,00	4,35	20
stagionato	0,02	0,07	33,33	4,30	48
sfoglia	0,03	0,08	29,69	4,29	64
stracotto di cavallo	0,00	0,02	100,00	4,28	5
cavedano	0,00	0,02	100,00	4,28	5
pesci gatto	0,00	0,02	100,00	4,28	5
sfogline	0,00	0,02	100,00	4,28	5
Valeggio	0,00	0,02	100,00	4,28	5
mostarda mantovana	0,00	0,02	100,00	4,28	5
assaggio	0,08	0,16	20,20	4,25	198
osteria	0,14	0,25	17,38	4,23	351
casoncelli	0,01	0,05	40,00	4,19	30
scottona	0,01	0,03	57,14	4,16	14
lavarello	0,01	0,04	45,45	4,12	22
pesce d' acqua dolce	0,01	0,04	45,45	4,12	22
rane fritte	0,00	0,03	63,64	4,09	11

Tabella A17 *Lessico Cluster 1/4 – Eccellenza e Creatività*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
bonus	0,52	1,24	81,83	35,07	1271
menu degustazione	0,11	0,29	88,24	18,54	272
salsa	0,26	0,47	61,62	14,18	641
piccola pasticceria	0,04	0,11	93,20	12,57	103
appetizer	0,04	0,10	96,63	12,55	89
chef	0,14	0,28	67,15	12,49	347
elegante	0,07	0,16	76,54	11,54	179
capesante	0,03	0,08	95,83	11,06	72
croccante	0,08	0,17	70,24	10,48	205
foie gras	0,03	0,08	93,06	10,43	72
professionale	0,05	0,11	81,58	10,33	114
gelato	0,12	0,22	63,05	10,08	295
carta dei vini	0,51	0,72	47,70	9,95	1262
ristorante	0,33	0,49	51,18	9,91	803
astice	0,04	0,10	82,65	9,79	98
tempura	0,02	0,07	93,44	9,66	61
zenzero	0,04	0,09	82,95	9,33	88
equilibrio	0,04	0,10	80,00	9,32	100
spuma	0,04	0,09	79,59	9,13	98
perfetto	0,02	0,07	90,16	9,02	61
tecnica	0,03	0,07	85,51	8,71	69
gusto	0,11	0,19	59,85	8,47	264
giovane	0,06	0,12	68,97	8,47	145
livello	0,07	0,13	65,68	8,29	169
tartare	0,03	0,08	79,27	8,27	82
convincente	0,02	0,06	86,44	8,20	59
riduzione	0,01	0,04	97,22	7,93	36
creatività	0,03	0,07	78,95	7,90	76
sapori	0,13	0,21	55,87	7,85	315
consistenze	0,01	0,04	97,14	7,80	35
cotture	0,05	0,10	69,17	7,74	120
purea	0,01	0,04	96,97	7,53	33
eleganza	0,02	0,06	82,76	7,49	58
crema di patate	0,02	0,06	83,64	7,43	55
attenzioni	0,02	0,05	88,37	7,24	43
granita	0,01	0,04	94,12	7,21	34
esperienza	0,07	0,12	62,11	7,17	161
scampi	0,11	0,18	55,89	7,17	263
raffinato	0,02	0,05	86,67	7,15	45
croccanti	0,03	0,07	73,75	7,13	80
sorbetto	0,04	0,09	67,89	7,09	109
sashimi	0,01	0,03	100,00	7,08	26
variazione	0,02	0,05	83,67	7,01	49
caviale	0,02	0,04	89,47	6,94	38
quaglia	0,02	0,04	89,47	6,94	38
talento	0,02	0,04	87,50	6,84	40
profondità di annate	0,02	0,04	87,50	6,84	40
grande	0,15	0,23	51,64	6,84	366
giovane chef	0,01	0,04	91,18	6,78	34
interessante	0,12	0,19	53,63	6,74	289
sushi	0,01	0,04	88,89	6,67	36
gamberi	0,14	0,21	51,95	6,63	333
ananas	0,02	0,04	86,84	6,57	38
accostamenti	0,02	0,05	81,25	6,56	48
presentazioni	0,01	0,03	93,10	6,49	29

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
branzino	0,03	0,06	71,62	6,46	74
predessert	0,01	0,03	100,00	6,46	22
crema	0,17	0,25	49,30	6,41	426
millefoglie	0,05	0,10	61,65	6,39	133
crudo	0,05	0,10	61,65	6,39	133
fegato grasso	0,01	0,03	90,32	6,34	31
ambiente	0,20	0,28	48,13	6,29	480
cortese	0,07	0,12	58,08	6,25	167
ricarichi	0,08	0,13	56,12	6,23	196
dettagli	0,02	0,05	78,00	6,21	50
tartufo nero	0,06	0,10	59,59	6,20	146
location	0,01	0,03	92,59	6,18	27
creativa	0,02	0,04	80,00	6,16	45
crostacei	0,07	0,12	57,14	6,15	175
personale	0,05	0,09	62,39	6,15	117
chips	0,01	0,02	100,00	6,13	20
arancia	0,05	0,09	61,29	6,08	124
vapore	0,03	0,07	67,06	6,08	85
strutturata	0,02	0,04	80,95	6,08	42
perfezione	0,02	0,04	83,78	6,06	37
goloso	0,01	0,03	89,66	6,04	29
arance	0,03	0,06	70,00	6,00	70
classe	0,01	0,02	100,00	5,95	19
convincenti	0,02	0,05	76,00	5,91	50
mazzancolle	0,03	0,06	70,77	5,90	65
interessanti	0,09	0,14	53,60	5,89	222
leggerezza	0,02	0,05	75,00	5,88	52
aperitivo	0,04	0,07	65,17	5,87	89
profumo	0,04	0,07	65,17	5,87	89
mango	0,01	0,03	95,45	5,86	22
personalità	0,01	0,03	84,85	5,84	33
ricerca	0,05	0,09	60,16	5,81	123
cottura	0,05	0,08	60,68	5,77	117
cocco	0,01	0,03	88,89	5,72	27
attenzione	0,08	0,13	54,12	5,64	194
cialda	0,01	0,03	86,21	5,61	29
perfetta	0,02	0,05	71,43	5,56	56
liquirizia	0,02	0,05	71,43	5,56	56
frutto della passione	0,01	0,03	88,46	5,55	26
fondente	0,03	0,05	69,35	5,53	62
fegato d' oca	0,01	0,03	91,30	5,51	23
maialino	0,05	0,09	58,27	5,47	127
divertente	0,01	0,03	81,82	5,45	33
ambiente elegante	0,01	0,02	100,00	5,40	16
crosta	0,04	0,07	60,78	5,40	102
pani	0,03	0,05	68,25	5,40	63
eccezionale	0,02	0,04	75,00	5,39	44
confit	0,01	0,03	88,00	5,38	25
originalità	0,01	0,03	83,33	5,36	30
curry	0,01	0,03	83,33	5,36	30
zuppetta	0,04	0,07	61,96	5,34	92
livelli	0,02	0,04	72,92	5,34	48
Champagne	0,02	0,04	72,92	5,34	48
tortino	0,07	0,11	54,44	5,34	169
internazionale	0,02	0,04	71,15	5,31	52
eleganti	0,02	0,04	76,92	5,31	39
risultati	0,02	0,05	70,37	5,30	54
tartare di tonno	0,01	0,03	85,19	5,28	27

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
vellutata	0,03	0,06	65,71	5,27	70
equilibrati	0,02	0,04	74,42	5,24	43
gourmet	0,01	0,03	79,41	5,24	34
gamberi rossi	0,02	0,04	73,33	5,22	45
burrata	0,02	0,04	70,59	5,17	51
yogurt	0,02	0,04	69,81	5,16	53
bollicine	0,02	0,03	76,32	5,16	38
sesamo	0,02	0,03	76,32	5,16	38
gentilezza	0,03	0,05	65,22	5,15	69
coordinato	0,01	0,02	94,44	5,14	18
polvere	0,01	0,02	94,44	5,14	18
originale	0,04	0,07	60,87	5,13	92
dehors estivo	0,02	0,04	75,00	5,12	40
sobria eleganza	0,01	0,03	84,62	5,11	26
idee	0,01	0,03	84,62	5,11	26
emulsione	0,01	0,03	84,62	5,11	26
finocchi	0,02	0,04	73,81	5,10	42
freschezza	0,03	0,06	61,90	5,09	84
scaloppa	0,01	0,03	78,79	5,08	33
germogli	0,01	0,03	78,79	5,08	33
terrina	0,04	0,07	59,60	5,08	99
leggera	0,03	0,06	62,50	5,07	80
golosi	0,02	0,04	70,83	5,04	48
scottato	0,01	0,03	82,14	5,03	28
risotto mantecato	0,01	0,02	86,96	5,03	23
servizio cortese	0,03	0,05	66,13	5,01	62
intelligente	0,02	0,05	66,67	5,01	60
quenelle	0,01	0,02	100,00	5,00	14
sensibilità	0,01	0,02	100,00	5,00	14
uovo	0,05	0,08	57,66	4,98	111
hotel	0,02	0,03	74,36	4,97	39
bistrot	0,01	0,02	90,00	4,97	20
cuore	0,08	0,11	52,17	4,96	184
giapponese	0,01	0,02	94,12	4,94	17
gazpacho	0,01	0,02	94,12	4,94	17
sommelier	0,04	0,07	59,78	4,92	92
notevole	0,05	0,08	56,00	4,92	125
armonia	0,01	0,03	78,13	4,92	32
distanziati	0,02	0,04	71,11	4,91	45
calamaretti	0,04	0,07	58,42	4,89	101
gelatina	0,03	0,05	65,08	4,89	63
convinto	0,01	0,03	81,48	4,86	27
design	0,01	0,03	81,48	4,86	27
pan brioche	0,01	0,02	86,36	4,85	22
maionese	0,01	0,03	75,00	4,84	36
tonno scottato	0,01	0,02	100,00	4,79	13
scaloppa di foie gras	0,01	0,02	100,00	4,79	13
cliente	0,03	0,05	63,24	4,78	68
fegato grasso d' oca	0,01	0,02	89,47	4,78	19
rombo	0,03	0,05	64,06	4,76	64
sapore	0,05	0,08	55,93	4,76	118
triglia	0,01	0,03	77,42	4,75	31
moderna	0,02	0,05	65,52	4,74	58
tè	0,01	0,02	85,71	4,66	21
tecniche	0,01	0,03	78,57	4,63	28
gioco	0,02	0,03	70,73	4,63	41
annate	0,02	0,04	69,77	4,61	43
misticanza	0,02	0,04	68,89	4,61	45

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
squisito	0,02	0,04	66,04	4,60	53
crudi	0,05	0,07	55,86	4,59	111
creativo	0,01	0,03	76,67	4,58	30
Pachino	0,01	0,02	82,61	4,57	23
julienne	0,01	0,02	82,61	4,57	23
raffinati	0,00	0,01	100,00	4,57	12
wasabi	0,00	0,01	100,00	4,57	12
rara	0,03	0,05	61,76	4,53	68
grandissima	0,01	0,02	93,33	4,53	15
racionata	0,01	0,02	80,00	4,50	25
sorridente	0,01	0,03	72,22	4,50	36
tono	0,01	0,03	72,22	4,50	36
esperienze	0,02	0,05	63,33	4,49	60
caramello	0,02	0,04	64,29	4,47	56
emozioni	0,01	0,02	85,00	4,46	20
letto	0,02	0,03	69,05	4,46	42
arrostito	0,02	0,04	65,38	4,46	52
salmone	0,02	0,04	66,00	4,46	50
seppia	0,02	0,04	66,67	4,45	48
equilibrato	0,01	0,03	77,78	4,45	27
piacere	0,05	0,08	54,17	4,41	120
minimalista	0,01	0,02	81,82	4,38	22
perfetti	0,01	0,02	81,82	4,38	22
purea di patate	0,01	0,02	81,82	4,38	22
cioccolato bianco	0,01	0,03	74,19	4,38	31
creativi	0,01	0,03	72,73	4,35	33
verdure croccanti	0,00	0,01	100,00	4,34	11

Tabella A18 *Lessico Cluster 2/4 – Sapori Mediterranei*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
mare	0,22	0,77	43,19	17,72	551
cozze	0,08	0,41	67,38	17,29	187
pesce	0,29	0,86	37,61	16,81	710
pesce spada	0,06	0,32	73,19	16,26	138
vongole	0,08	0,36	61,41	15,45	184
spaghetti	0,13	0,43	42,95	13,21	312
pescato del giorno	0,04	0,21	73,33	13,13	90
alici	0,08	0,31	51,60	12,78	188
frutti di mare	0,06	0,25	57,04	12,15	135
pesci	0,05	0,24	58,73	12,13	126
tonno	0,12	0,38	40,89	11,98	291
calamari	0,06	0,25	53,38	11,79	148
gamberi	0,14	0,41	37,84	11,57	333
gamberetti	0,03	0,16	70,83	11,27	72
scampi	0,11	0,34	40,30	11,17	263
frittura di paranza	0,02	0,14	79,63	11,10	54
seppie	0,07	0,26	47,93	11,09	169
linguine	0,05	0,22	53,54	10,95	127
pescato	0,04	0,19	58,25	10,85	103
polpo	0,07	0,24	44,97	10,26	169
marinara	0,03	0,14	67,16	10,24	67
arselle	0,02	0,13	66,10	9,43	59
cernia	0,02	0,13	66,10	9,43	59
gamberoni	0,03	0,15	55,42	9,18	83
sarde	0,05	0,19	45,11	9,12	133
alici marinate	0,02	0,12	66,67	9,09	54
pescatori	0,02	0,11	71,74	9,09	46
crostacei	0,07	0,23	40,00	9,00	175
ricciola	0,03	0,14	56,58	8,99	76
totani	0,02	0,11	67,35	8,75	49
insalata di polpo	0,02	0,09	74,36	8,69	39
spatola	0,01	0,08	82,76	8,42	29
spada	0,02	0,11	62,26	8,34	53
frittura	0,04	0,14	49,44	8,31	89
griglia	0,13	0,31	30,60	8,31	317
molluschi	0,02	0,10	66,67	8,28	45
bottarga	0,04	0,15	46,15	8,28	104
triglie	0,03	0,13	51,95	8,19	77
scoglio	0,02	0,09	69,23	8,02	39
saraghi	0,01	0,05	100,00	8,01	17
pescatrice	0,03	0,11	55,56	7,99	63
insalata di mare	0,02	0,08	70,27	7,94	37
aragosta	0,02	0,08	70,27	7,94	37
crudi	0,05	0,15	43,24	7,89	111
orate	0,01	0,07	80,77	7,74	26
guazzetto	0,05	0,16	41,53	7,73	118
nero di seppia	0,02	0,11	55,00	7,70	60
seppioline	0,02	0,10	57,41	7,67	54
ricci	0,02	0,09	64,29	7,67	42
elbana	0,01	0,05	100,00	7,49	15

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
porto	0,02	0,09	58,00	7,46	50
spigola	0,03	0,12	45,68	7,19	81
zuppa di pesce	0,02	0,10	52,63	7,13	57
cucina marinara	0,01	0,06	76,00	7,07	25
pesce fresco	0,02	0,08	59,52	7,02	42
cozze gratinate	0,01	0,04	100,00	6,92	13
polpi	0,01	0,05	84,21	6,88	19
palermitana	0,01	0,05	88,24	6,85	17
acquapazza	0,01	0,06	66,67	6,71	30
Napoli	0,01	0,07	63,64	6,69	33
lungomare	0,01	0,06	64,52	6,57	31
calamaretti	0,04	0,13	38,61	6,48	101
pesca	0,02	0,09	48,28	6,48	58
isola	0,03	0,09	46,77	6,45	62
fritture	0,01	0,05	70,83	6,39	24
sorbetto al limone	0,01	0,05	78,95	6,39	19
caprese	0,01	0,06	60,61	6,32	33
spigole	0,01	0,05	75,00	6,20	20
paccheri	0,05	0,14	35,00	6,18	120
frittura mista	0,01	0,05	77,78	6,10	18
spaghetti alle vongole	0,01	0,05	65,38	6,09	26
dentici	0,00	0,03	100,00	5,99	10
spaghetti al nero di seppia	0,00	0,03	100,00	5,99	10
babà	0,01	0,06	55,56	5,98	36
sarde a beccafico	0,01	0,04	85,71	5,96	14
fregola	0,01	0,05	62,96	5,95	27
pomodorini	0,11	0,23	26,12	5,86	268
paranza	0,01	0,05	68,18	5,85	22
spiaggia	0,01	0,06	54,29	5,74	35
ravioli di pesce	0,01	0,05	70,00	5,73	20
pesce bandiera	0,01	0,05	70,00	5,73	20
caponata	0,02	0,07	50,00	5,72	42
limone	0,10	0,21	26,56	5,72	241
trapanese	0,01	0,04	80,00	5,72	15
scampetti	0,01	0,05	61,54	5,68	26
moscardini	0,02	0,07	47,83	5,68	46
sampietro	0,01	0,04	84,62	5,64	13
panocchie	0,00	0,03	100,00	5,64	9
merluzzetti	0,00	0,03	100,00	5,64	9
pantesca	0,00	0,03	90,91	5,60	11
brodetto	0,02	0,07	46,81	5,59	47
melanzane	0,13	0,25	24,15	5,56	323
siciliani	0,01	0,06	52,94	5,48	34
rana pescatrice	0,02	0,06	50,00	5,43	38
siciliana	0,02	0,06	50,00	5,43	38
palamita	0,01	0,05	60,00	5,40	25
marinati	0,02	0,08	41,38	5,34	58
siciliane	0,01	0,05	53,13	5,33	32
fritturina	0,01	0,04	70,59	5,30	17
freschissimo	0,02	0,06	46,51	5,30	43
bianchetti	0,01	0,05	55,17	5,30	29
lumachine di mare	0,00	0,03	100,00	5,27	8
sconsigli	0,00	0,03	100,00	5,27	8

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
barca	0,00	0,03	100,00	5,27	8
antipasti di mare	0,00	0,03	100,00	5,27	8
broccoli arriminati	0,00	0,03	100,00	5,27	8
scorfano	0,02	0,07	43,14	5,27	51
marinaro	0,01	0,05	60,87	5,26	23
moscioli	0,00	0,03	90,00	5,25	10
involtini di pesce spada	0,00	0,03	90,00	5,25	10
porticciolo	0,00	0,03	90,00	5,25	10
base al pescato del giorno	0,00	0,03	90,00	5,25	10
polpetti	0,01	0,04	66,67	5,12	18
seadas	0,01	0,05	58,33	5,12	24
ostriche	0,03	0,08	37,88	5,07	66
caponata di melanzane	0,01	0,04	59,09	4,96	22
barche	0,00	0,03	81,82	4,95	11
pescato giornaliero	0,00	0,03	81,82	4,95	11
risotto alla pescatora	0,00	0,03	81,82	4,95	11
fasolari	0,00	0,02	100,00	4,88	7
gattuccio	0,00	0,02	100,00	4,88	7
orziadas	0,00	0,02	100,00	4,88	7
calamari fritti	0,00	0,02	100,00	4,88	7
borgo marinaro	0,00	0,02	100,00	4,88	7
classiche preparazioni	0,00	0,02	100,00	4,88	7
carpacci	0,02	0,06	43,18	4,88	44
burrida	0,00	0,03	88,89	4,88	9
disponibilità del pescato	0,00	0,03	88,89	4,88	9
uova di pesce spada	0,00	0,03	88,89	4,88	9
sardi	0,01	0,05	48,48	4,85	33
partenopea	0,01	0,04	64,71	4,80	17
calamari ripieni	0,01	0,04	60,00	4,80	20
pesce del giorno	0,01	0,04	60,00	4,80	20
sgombero	0,02	0,06	42,22	4,80	45
protagonista	0,03	0,08	34,67	4,78	75
coda di rospo	0,01	0,05	47,06	4,75	34
accughe	0,07	0,14	26,67	4,74	165
napoletana	0,01	0,05	51,85	4,73	27
granchi	0,00	0,03	75,00	4,70	12
antipasti	0,28	0,42	19,07	4,70	687
golfo	0,01	0,05	48,39	4,68	31
orata	0,02	0,06	39,22	4,64	51
busiate	0,01	0,03	66,67	4,64	15
sogliole	0,01	0,03	66,67	4,64	15
cicale di mare	0,01	0,03	66,67	4,64	15
cuscus	0,02	0,06	40,43	4,63	47
cassata siciliana	0,01	0,04	61,11	4,63	18
forno	0,18	0,30	20,49	4,58	449
azzurro	0,00	0,03	80,00	4,58	10
sgusciati	0,00	0,03	80,00	4,58	10
pescatore	0,00	0,03	80,00	4,58	10
zuppa di cozze	0,00	0,03	80,00	4,58	10
cucinato	0,02	0,06	38,46	4,57	52
cozze ripiene	0,01	0,03	69,23	4,48	13
neonata	0,01	0,03	69,23	4,48	13
cassuola	0,01	0,03	69,23	4,48	13

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
Cinque Terre	0,01	0,03	69,23	4,48	13
canocchie	0,01	0,03	69,23	4,48	13
foglia di limone	0,00	0,02	87,50	4,48	8
risotto ai frutti di mare	0,00	0,02	87,50	4,48	8
linguine agli scampi	0,00	0,02	87,50	4,48	8
risotto di mare	0,00	0,02	87,50	4,48	8
Elba	0,00	0,02	87,50	4,48	8
misto di mare	0,00	0,02	87,50	4,48	8
ravioli di cernia	0,00	0,02	87,50	4,48	8
isolana	0,01	0,04	57,89	4,47	19
aragoste	0,00	0,02	100,00	4,46	6
tonnara	0,00	0,02	100,00	4,46	6
sarde allinguate	0,00	0,02	100,00	4,46	6
alalunga	0,00	0,02	100,00	4,46	6
cusculus di pesce	0,00	0,02	100,00	4,46	6
tonno a cipollata	0,00	0,02	100,00	4,46	6
classiche	0,03	0,08	32,88	4,36	73
sardoncini	0,00	0,03	72,73	4,32	11
etichette siciliane	0,01	0,03	58,82	4,29	17
dentice	0,02	0,06	35,71	4,28	56
provola	0,02	0,07	34,43	4,25	61
cassata	0,02	0,06	35,85	4,18	53
polpettine di pesce	0,00	0,02	77,78	4,17	9
capone	0,00	0,02	77,78	4,17	9
bianchi	0,04	0,09	29,67	4,17	91
colatura di alici	0,01	0,04	48,00	4,14	25
ghiotta	0,01	0,03	55,56	4,13	18
calamaro ripieno	0,00	0,03	66,67	4,10	12
branzini	0,00	0,03	66,67	4,10	12
panelle	0,00	0,03	66,67	4,10	12
fritto di paranza	0,00	0,03	66,67	4,10	12
frutti di mare crudi	0,00	0,03	66,67	4,10	12
vermicelli	0,01	0,03	60,00	4,10	15
cipollata	0,01	0,03	60,00	4,10	15
matalotta	0,00	0,02	85,71	4,05	7
gamberetti di nassa	0,00	0,02	85,71	4,05	7
mercato ittico	0,00	0,02	85,71	4,05	7
preparato	0,04	0,09	28,28	4,03	99
pomodoro	0,18	0,28	19,55	4,01	440
coccio	0,02	0,05	39,47	4,01	38
gratinati	0,03	0,07	32,31	4,00	65
pesce locale	0,00	0,02	100,00	3,99	5
anciova	0,00	0,02	100,00	3,99	5
mollica abbrustolita	0,00	0,02	100,00	3,99	5
pescato fresco	0,00	0,02	100,00	3,99	5
parmigiana di alici	0,00	0,02	100,00	3,99	5
pantesco	0,00	0,02	100,00	3,99	5
scampi bolliti	0,00	0,02	100,00	3,99	5
polpette di sarde	0,00	0,02	100,00	3,99	5

Tabella A19 *Lessico Cluster 3/4 – Tradizione e Territorio del Centro-Sud d'Italia*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
fagioli	0,20	0,42	44,81	11,65	491
pecora	0,04	0,15	71,70	11,04	106
salsiccia	0,13	0,31	48,18	10,81	330
agnello	0,18	0,37	44,21	10,66	432
ceci	0,08	0,20	57,07	10,52	184
salsicce	0,04	0,13	67,01	9,60	97
pecorino	0,12	0,25	45,58	9,09	283
sugo	0,11	0,24	45,99	9,08	274
funghi	0,26	0,46	36,83	9,08	649
maiale	0,13	0,27	43,83	9,07	324
cavatelli	0,03	0,09	73,13	8,98	67
ricotta	0,21	0,38	38,18	8,75	516
brace	0,07	0,17	51,50	8,54	167
ravioli di ricotta	0,03	0,10	65,06	8,50	83
orecchiette	0,04	0,11	61,46	8,44	96
baccalà	0,20	0,35	36,94	7,93	490
carni	0,15	0,27	39,66	7,87	358
lagane	0,01	0,05	92,59	7,80	27
pecorini	0,03	0,08	67,19	7,79	64
formaggi locali	0,03	0,08	67,74	7,75	62
fusilli	0,03	0,09	60,76	7,51	79
peperoni	0,11	0,21	41,76	7,43	261
cinghiale	0,10	0,20	42,28	7,38	246
cacioricotta	0,02	0,06	75,61	7,30	41
peperoni cruschi	0,01	0,05	81,82	7,27	33
sottoli	0,03	0,08	61,11	7,22	72
crostini	0,07	0,16	44,75	7,01	181
coniglio alla cacciatore	0,02	0,06	72,09	7,00	43
vino della casa	0,02	0,07	63,33	6,92	60
spezzatino	0,04	0,09	55,81	6,91	86
sfuso della casa	0,02	0,07	66,04	6,90	53
salumi locali	0,03	0,08	61,90	6,87	63
salumi	0,24	0,38	33,39	6,86	596
funghi porcini	0,08	0,16	43,15	6,85	197
crostate	0,08	0,16	43,78	6,81	185
legumi	0,03	0,09	56,10	6,79	82
capocollo	0,02	0,05	73,68	6,77	38
zuppe	0,08	0,16	43,16	6,73	190
abbacchio	0,01	0,05	78,13	6,71	32
forno a legna	0,03	0,08	58,82	6,63	68
capretto	0,06	0,12	46,72	6,56	137
castrato	0,02	0,06	65,31	6,52	49
umido	0,14	0,24	36,52	6,47	345
zuppe di legumi	0,02	0,06	67,44	6,37	43
pollo	0,09	0,17	40,76	6,36	211
pasta	0,22	0,34	33,03	6,35	542
olio	0,15	0,25	35,71	6,31	364
trattoria	0,18	0,29	34,32	6,29	437
porcini	0,13	0,22	36,71	6,26	316
trippa	0,09	0,17	39,56	6,18	225
Pollino	0,01	0,03	89,47	6,15	19

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
coda alla vaccinara	0,01	0,04	74,19	6,14	31
asparagi selvatici	0,03	0,07	55,88	6,13	68
soppressata	0,01	0,04	75,86	6,12	29
ricottine	0,01	0,03	85,71	6,11	21
pasto	0,12	0,21	36,61	6,01	295
Aglianico	0,01	0,04	71,88	5,97	32
alternativa	0,11	0,19	37,31	5,97	268
bruschette	0,03	0,08	51,90	5,90	79
caciocavallo	0,02	0,06	59,62	5,88	52
grano	0,02	0,06	60,00	5,82	50
involtini	0,04	0,09	48,91	5,79	92
pomodoro	0,18	0,28	33,18	5,78	440
fiori di zucca	0,06	0,11	43,07	5,67	137
melanzane	0,13	0,22	34,98	5,65	323
sugo di maiale	0,01	0,03	80,95	5,64	21
verdure di stagione	0,06	0,12	42,55	5,62	141
regionali	0,08	0,15	38,89	5,59	198
contorni	0,03	0,08	49,40	5,58	83
conditi	0,08	0,15	38,69	5,55	199
ricotta fresca	0,02	0,05	60,00	5,51	45
ciambotta	0,01	0,03	92,86	5,49	14
funghi cardoncelli	0,01	0,03	75,00	5,44	24
azienda	0,03	0,08	48,24	5,42	85
bue rosso	0,01	0,03	83,33	5,40	18
teramana	0,01	0,03	83,33	5,40	18
capra	0,04	0,08	47,13	5,27	87
minestra maritata	0,01	0,03	72,00	5,25	25
ortaggi	0,04	0,09	44,04	5,25	109
coratella	0,01	0,04	65,63	5,25	32
lampascioni	0,01	0,03	73,91	5,21	23
stagione	0,31	0,42	29,29	5,19	751
podolica	0,01	0,03	86,67	5,17	15
vino cotto	0,01	0,03	78,95	5,16	19
periodo	0,02	0,06	51,67	5,07	60
polpette	0,04	0,08	45,16	5,06	93
romana	0,02	0,05	55,10	5,06	49
fave	0,07	0,12	38,65	4,99	163
pancotto	0,01	0,03	72,73	4,97	22
olive	0,10	0,17	35,08	4,97	248
sugo di castrato	0,00	0,02	91,67	4,95	12
gelatina di maiale	0,00	0,02	91,67	4,95	12
polpettine di carne	0,01	0,03	75,00	4,93	20
cicorie	0,01	0,03	75,00	4,93	20
Calabria	0,01	0,03	81,25	4,89	16
muscoli	0,01	0,03	81,25	4,89	16
fettuccine	0,04	0,08	43,00	4,80	100
tartufo	0,12	0,18	33,57	4,78	286
purè di fave	0,01	0,03	69,57	4,78	23
gnumarieddi	0,00	0,02	100,00	4,78	9
bistecca	0,03	0,07	46,58	4,72	73
rigatoni	0,03	0,06	47,76	4,71	67
monti	0,01	0,04	58,33	4,69	36
carni alla brace	0,01	0,04	58,33	4,69	36
casalinghi dessert	0,01	0,03	73,68	4,68	19
tozzetti	0,01	0,03	73,68	4,68	19
arrosto	0,10	0,16	34,14	4,65	249

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
mozzarelle	0,00	0,02	90,91	4,65	11
bucatini all' amatriciana	0,00	0,02	90,91	4,65	11
pajata	0,00	0,02	90,91	4,65	11
Cesanese	0,00	0,02	90,91	4,65	11
ricotta forte	0,00	0,02	90,91	4,65	11
agnello alla brace	0,00	0,02	90,91	4,65	11
Murgia	0,00	0,02	90,91	4,65	11
pizza	0,04	0,09	41,28	4,64	109
trippa alla romana	0,01	0,03	76,47	4,64	17
casizolu	0,01	0,03	76,47	4,64	17
finocchietto selvatico	0,03	0,06	47,69	4,63	65
mollica di pane	0,01	0,02	80,00	4,62	15
abbacchio a scottadito	0,01	0,02	84,62	4,62	13
sugo di cinghiale	0,01	0,03	66,67	4,60	24
guanciale	0,05	0,09	40,71	4,60	113
paste	0,06	0,10	38,57	4,60	140
broccoli	0,03	0,07	44,05	4,59	84
patate	0,37	0,48	27,65	4,58	904
etichette regionali	0,04	0,08	42,27	4,58	97
liquori	0,02	0,05	52,08	4,57	48
chitarra	0,02	0,04	56,76	4,56	37
pasta fresca	0,04	0,08	42,86	4,54	91
terracotta	0,01	0,03	68,18	4,54	22
interiora	0,01	0,03	68,18	4,54	22
ragù	0,13	0,20	32,02	4,53	331
preparati	0,06	0,11	37,11	4,51	159
cicoria	0,03	0,06	45,71	4,46	70
antipasto	0,12	0,19	32,44	4,46	299
prenotazione	0,08	0,13	35,68	4,45	185
finocchietto	0,02	0,05	48,28	4,45	58
formaggi	0,21	0,30	29,52	4,45	525
Slow Food	0,06	0,11	36,94	4,44	157
strascinati	0,01	0,03	64,00	4,43	25
caciocavallo podolico	0,01	0,03	64,00	4,43	25
penne	0,02	0,04	53,66	4,41	41
Presidio	0,04	0,08	41,94	4,41	93
Vin Santo	0,03	0,07	44,16	4,41	77
braciole	0,01	0,04	57,58	4,39	33
stoccafisso	0,03	0,07	42,86	4,36	84
interiora di agnello	0,00	0,02	90,00	4,34	10
caraffa	0,01	0,02	78,57	4,33	14
pignata	0,00	0,02	83,33	4,32	12
produzione	0,08	0,14	34,30	4,28	207
condite	0,03	0,07	42,68	4,27	82
amatriciana	0,02	0,05	49,02	4,27	51
pappardelle	0,06	0,10	37,50	4,26	136
caserecce	0,01	0,04	55,88	4,26	34
bistecche	0,02	0,04	54,05	4,23	37
maialetto	0,01	0,03	68,42	4,21	19
ricotta di pecora	0,02	0,04	52,50	4,20	40
gricia	0,01	0,03	62,50	4,19	24
ribollita	0,02	0,05	45,90	4,18	61
oli	0,02	0,04	50,00	4,18	46
parmigiana di melanzane	0,02	0,05	48,08	4,17	52
locali	0,16	0,23	30,17	4,17	401
frittelle	0,03	0,06	42,86	4,16	77

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
comprensorio	0,01	0,02	70,59	4,14	17
scamorza	0,01	0,04	54,29	4,13	35
fornello	0,00	0,01	100,00	4,12	7
Montella	0,00	0,01	100,00	4,12	7
agnello alla griglia	0,00	0,01	100,00	4,12	7
ravioli ripieni di ricotta	0,00	0,01	100,00	4,12	7
mazzarelle	0,00	0,01	100,00	4,12	7
contadine	0,01	0,02	73,33	4,08	15
nduja	0,01	0,02	73,33	4,08	15
verdure grigliate	0,02	0,05	47,17	4,08	53
ragù di carne	0,02	0,05	48,00	4,07	50
frittata	0,03	0,06	42,67	4,07	75
paste fresche	0,01	0,03	56,67	4,07	30
rape	0,01	0,03	56,67	4,07	30
verdure	0,31	0,40	27,43	4,05	762
torte di verdura	0,01	0,02	76,92	4,03	13
crescia	0,01	0,02	76,92	4,03	13
troccoli	0,01	0,02	76,92	4,03	13
suino nero	0,01	0,02	76,92	4,03	13
uova	0,05	0,08	37,93	4,02	116
agnello a scottadito	0,01	0,03	65,00	4,02	20
capocollo di Martina Franca	0,00	0,02	88,89	4,01	9
carrettiera	0,00	0,02	88,89	4,01	9
padella	0,06	0,11	35,48	4,01	155
pecorino fresco	0,00	0,02	81,82	4,00	11
sottoli casalinghi	0,00	0,02	81,82	4,00	11
piatti della tradizione	0,05	0,09	37,01	3,99	127
prosciutto	0,10	0,15	32,62	3,99	233
toscana	0,02	0,05	47,06	3,98	51
agriturismo	0,02	0,04	48,89	3,98	45
lucana	0,01	0,02	66,67	3,94	18
paste fatte in casa	0,02	0,05	45,45	3,89	55
sfuso	0,02	0,04	47,83	3,87	46
agnello al forno	0,02	0,04	47,83	3,87	46

Tabella A20 *Lessico Cluster 4/4 – Tradizione e Territorio del Nord d'Italia*

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
polenta	0,20	0,42	67,48	16,07	492
selvaggina	0,07	0,18	88,96	15,11	163
salumi	0,24	0,42	54,70	11,38	596
burro	0,10	0,21	67,78	11,26	239
bonet	0,04	0,11	87,37	11,12	95
speck	0,06	0,14	73,51	10,37	151
canederli	0,03	0,08	91,04	10,01	67
funghi	0,26	0,42	51,00	9,97	649
cervo	0,05	0,12	75,40	9,90	126
agnolotti	0,04	0,11	78,50	9,79	107
soppressa	0,03	0,08	89,55	9,72	67
risotti	0,05	0,12	74,22	9,70	128
salame	0,07	0,15	68,02	9,59	172
plin	0,02	0,06	97,87	9,56	47
stagione	0,31	0,47	48,87	9,55	751
brasato	0,05	0,12	73,44	9,52	128
val	0,03	0,07	86,57	9,15	67
tajarin	0,04	0,09	80,23	9,10	86
gulasch	0,02	0,05	97,67	9,09	43
brodo	0,08	0,17	63,11	9,08	206
formaggi	0,21	0,34	51,05	8,98	525
strudel di mele	0,02	0,07	86,89	8,77	61
bagna caoda	0,02	0,05	93,18	8,40	44
coniglio	0,16	0,27	52,37	8,37	401
tagliatelle	0,16	0,25	52,36	8,16	382
capriolo	0,03	0,08	76,54	8,11	81
gnocchi	0,12	0,21	54,92	8,05	295
maso	0,01	0,04	100,00	8,04	31
crauti	0,02	0,05	94,74	8,02	38
vitello tonnato	0,05	0,10	69,03	7,96	113
lardo	0,09	0,17	57,96	7,95	226
trota	0,03	0,07	77,03	7,83	74
erbe	0,11	0,19	55,26	7,75	266
manzo	0,08	0,15	58,54	7,73	205
piemontesi	0,04	0,09	70,00	7,68	100
vini	0,21	0,32	48,44	7,67	512
osteria	0,14	0,23	51,85	7,63	351
salvia	0,07	0,12	61,25	7,51	160
oca	0,04	0,08	71,59	7,50	88
montagna	0,05	0,10	65,81	7,40	117
tortellini	0,03	0,07	73,08	7,32	78
tortelli di zucca	0,03	0,06	74,63	7,03	67
estate	0,19	0,28	47,84	7,02	462
inverno	0,12	0,20	51,64	7,02	304
cotechino	0,03	0,07	72,60	6,99	73
panna cotta	0,07	0,12	58,90	6,97	163
lingua	0,03	0,06	72,86	6,88	70
castagne	0,07	0,13	56,98	6,80	179

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
frico	0,01	0,04	90,63	6,75	32
insalata russa	0,02	0,05	80,85	6,75	47
Lambrusco	0,01	0,03	96,15	6,74	26
burro fuso	0,02	0,05	78,43	6,67	51
faraona	0,06	0,11	59,03	6,58	144
veronese	0,01	0,03	100,00	6,50	21
gnocchi di patate	0,06	0,11	58,74	6,48	143
casoncelli	0,01	0,03	90,00	6,44	30
carne salada	0,01	0,03	90,00	6,44	30
carpione	0,02	0,06	73,33	6,43	60
fonduta	0,07	0,12	56,88	6,39	160
formaggio	0,11	0,18	50,53	6,37	281
casalinghi	0,05	0,10	59,69	6,37	129
autunno	0,03	0,06	70,77	6,28	65
culatello	0,03	0,06	69,01	6,27	71
gorgonzola	0,02	0,05	72,41	6,17	58
radicchio	0,05	0,09	60,34	6,17	116
masi	0,01	0,02	100,00	6,15	19
trattoria	0,18	0,26	46,22	6,14	437
trote	0,01	0,03	95,45	6,07	22
bigoli	0,03	0,07	65,06	6,06	83
grappa	0,02	0,05	70,49	6,03	61
menù degustazione	0,04	0,07	63,33	5,99	90
Langa	0,02	0,04	76,09	5,98	46
sclopit	0,01	0,02	100,00	5,96	18
filetto di maiale	0,04	0,07	62,37	5,90	93
salmerino	0,02	0,04	78,05	5,90	41
arrosti	0,03	0,06	67,65	5,90	68
baccalà alla vicentina	0,01	0,04	82,35	5,88	34
zuppa inglese	0,05	0,09	58,06	5,87	124
Barbera	0,02	0,04	75,56	5,84	45
valle	0,03	0,06	64,94	5,81	77
cinghiale	0,10	0,16	50,00	5,78	246
spalla cotta	0,01	0,02	100,00	5,77	17
pisarèi	0,01	0,02	100,00	5,77	17
Valpolicella	0,01	0,02	100,00	5,77	17
ortiche	0,03	0,05	68,25	5,77	63
stracotto	0,04	0,07	62,50	5,76	88
anatra	0,07	0,12	53,07	5,74	179
sbrisolona	0,02	0,04	76,19	5,72	42
stinco	0,02	0,04	76,19	5,72	42
ravioloni	0,02	0,04	76,19	5,72	42
Piemonte	0,03	0,06	64,47	5,68	76
cruda battuta al coltello	0,01	0,03	88,00	5,61	25
stracotto d' asino	0,01	0,02	100,00	5,58	16
pesche ripiene	0,01	0,02	100,00	5,58	16
prosciutto	0,10	0,15	49,79	5,56	233
cren	0,01	0,03	90,91	5,55	22
carne cruda	0,02	0,04	71,43	5,51	49
cortile	0,04	0,07	60,92	5,43	87
edificio	0,03	0,06	64,71	5,40	68
grano saraceno	0,02	0,05	68,52	5,36	54
famiglia	0,17	0,23	44,83	5,34	406

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
morlacco	0,01	0,02	94,44	5,33	18
orzo	0,03	0,06	62,67	5,33	75
Sauris	0,01	0,03	86,96	5,25	23
colline	0,04	0,07	58,00	5,24	100
tortelli	0,07	0,12	51,11	5,23	180
zucca	0,08	0,13	50,00	5,23	202
cappelletti	0,03	0,06	61,84	5,22	76
cjalsòns	0,01	0,02	100,00	5,17	14
marubini	0,01	0,02	100,00	5,17	14
piacentini	0,01	0,02	100,00	5,17	14
toma	0,01	0,03	84,00	5,16	25
trota affumicata	0,01	0,02	94,12	5,13	17
crespelle	0,02	0,05	65,00	5,11	60
mele	0,07	0,12	50,55	5,10	182
lasagnette	0,02	0,05	66,67	5,08	54
asino	0,02	0,04	70,45	5,07	44
ricotta affumicata	0,02	0,04	68,75	5,07	48
culatello di Zibello	0,01	0,02	86,36	5,06	22
prosciutto crudo	0,03	0,05	62,32	5,04	69
locanda	0,03	0,05	62,32	5,04	69
carne	0,22	0,29	42,46	5,03	537
primavera	0,05	0,08	55,26	5,02	114
torta di mele	0,03	0,05	63,08	5,01	65
coppa	0,03	0,05	63,08	5,01	65
pancetta	0,09	0,13	48,82	5,00	211
torta	0,09	0,13	48,61	5,00	216
rotolo	0,01	0,03	75,76	4,98	33
mocetta	0,01	0,03	83,33	4,98	24
montasio	0,01	0,02	89,47	4,98	19
alpeggio	0,01	0,03	74,29	4,96	35
bagòss	0,01	0,02	100,00	4,95	13
erbette	0,05	0,09	53,49	4,95	129
lumache	0,06	0,10	52,05	4,92	146
roastbeef	0,01	0,03	78,57	4,87	28
crescentine	0,01	0,02	85,71	4,87	21
verdure dell' orto	0,01	0,03	76,67	4,84	30
nonna	0,03	0,05	60,87	4,80	69
salmi	0,02	0,04	65,38	4,79	52
mirtilli	0,02	0,04	66,67	4,78	48
stagioni	0,07	0,11	49,18	4,74	183
costine di maiale	0,01	0,03	80,00	4,73	25
bolognese	0,01	0,03	80,00	4,73	25
Carnia	0,00	0,02	100,00	4,72	12
montébore	0,00	0,02	100,00	4,72	12
brovada	0,00	0,02	100,00	4,72	12
carbonade	0,00	0,02	100,00	4,72	12
tagliatelle tirate a mano	0,00	0,02	100,00	4,72	12
torte salate	0,01	0,03	77,78	4,69	27
trentini	0,01	0,02	85,00	4,67	20
coniglio al forno	0,01	0,02	85,00	4,67	20
Amarone	0,01	0,02	85,00	4,67	20
prati	0,01	0,02	85,00	4,67	20
luccio	0,02	0,04	64,15	4,66	53

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
crostate	0,08	0,11	48,65	4,62	185
tortelloni	0,01	0,03	72,73	4,62	33
trippe	0,02	0,04	67,44	4,61	43
pesce d' acqua dolce	0,01	0,02	81,82	4,60	22
torrente	0,01	0,02	81,82	4,60	22
bavaresi	0,01	0,02	79,17	4,54	24
campi	0,01	0,02	79,17	4,54	24
torta di nocciole	0,01	0,03	76,92	4,50	26
pasta di salame	0,00	0,01	100,00	4,49	11
formadi frant	0,00	0,01	100,00	4,49	11
schlutzer	0,00	0,01	100,00	4,49	11
silene	0,00	0,01	100,00	4,49	11
blecs	0,00	0,01	100,00	4,49	11
pitina	0,01	0,02	92,86	4,48	14
ossocollo	0,01	0,02	92,86	4,48	14
tomini	0,01	0,02	92,86	4,48	14
toc'	0,01	0,02	92,86	4,48	14
spiedo	0,02	0,05	60,66	4,47	61
musetto	0,01	0,02	84,21	4,46	19
salse	0,02	0,04	65,91	4,46	44
trentina	0,01	0,03	73,33	4,46	30
tagliatelle al ragù	0,02	0,05	61,02	4,44	59
cinta senese	0,02	0,03	67,50	4,44	40
Barolo	0,02	0,04	61,82	4,40	55
friulani	0,01	0,02	80,95	4,39	21
stagionatura	0,01	0,02	80,95	4,39	21
lepre	0,03	0,05	59,38	4,37	64
agnello sambucano	0,01	0,02	87,50	4,34	16
prenotazione	0,08	0,11	47,57	4,33	185
montagne	0,01	0,02	76,00	4,31	25
coniglio arrosto	0,01	0,02	76,00	4,31	25
Parma	0,01	0,02	76,00	4,31	25
salame di cioccolato	0,01	0,03	74,07	4,29	27
mostarde	0,02	0,03	66,67	4,28	39
Po	0,01	0,03	69,70	4,26	33
tome	0,01	0,02	92,31	4,25	13
tarassaco	0,01	0,02	83,33	4,25	18
salumi nostrani	0,01	0,02	83,33	4,25	18
malghe	0,00	0,01	100,00	4,24	10
spalla cruda	0,00	0,01	100,00	4,24	10
groestl	0,00	0,01	100,00	4,24	10
bollito misto	0,02	0,04	61,54	4,23	52
strada	0,09	0,12	46,19	4,21	210
torte	0,03	0,06	54,76	4,19	84
piemontese	0,05	0,08	51,30	4,19	115
valdostana	0,01	0,02	80,00	4,19	20
prodotti	0,13	0,18	43,26	4,15	319
sformati	0,01	0,02	77,27	4,14	22
merenda	0,01	0,02	86,67	4,12	15
mostarda	0,03	0,05	58,06	4,09	62
brasati	0,01	0,03	68,75	4,08	32
tortelli di ricotta	0,01	0,03	70,00	4,08	30
sformato	0,04	0,06	53,33	4,07	90

Characteristic frequencies	% of frequency in set	% of frequency in cluster	% of cluster in frequency	Test-value	Weight
Presìdi	0,02	0,04	58,33	4,07	60
petto d' anatra	0,03	0,05	56,92	4,01	65
faraona al forno	0,00	0,01	91,67	4,01	12
braide	0,00	0,01	91,67	4,01	12
caponet	0,00	0,01	91,67	4,01	12
prato	0,00	0,01	91,67	4,01	12
salame cotto	0,00	0,01	91,67	4,01	12
polenta concia	0,00	0,01	91,67	4,01	12
venete	0,00	0,01	91,67	4,01	12
formaggi di malga	0,00	0,01	91,67	4,01	12
salsa peverada	0,00	0,01	91,67	4,01	12
Valtellina	0,00	0,01	91,67	4,01	12
veronesi	0,00	0,01	91,67	4,01	12
erbe di stagione	0,00	0,01	100,00	3,97	9
scaligera	0,00	0,01	100,00	3,97	9
cotoletta alla bolognese	0,00	0,01	100,00	3,97	9
trippa alla parmigiana	0,01	0,02	78,95	3,97	19

Tabella A21

Matrice dei Documenti Categorizzati²⁸

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Salvo	0,12	0,05	0,07	0,03	0,45	0,20	0,24	0,11	1				1
Da Michele	0,06	0,08	0,12	0,02	0,23	0,28	0,42	0,07		1	1		2
Il Pizzaiolo del Presidente	0,03	0,09	0,15	0,02	0,12	0,31	0,50	0,07		1	1		2
Stappomatto	0,10	0,07	0,09	0,41	0,15	0,11	0,14	0,60				1	4
Da Cecco	0,03	0,02	0,34	0,11	0,06	0,05	0,67	0,21			1		3
La Notizia	0,05	0,15	0,22	0,00	0,12	0,35	0,52	0,00		1	1		2
Il Montino	0,04	0,09	0,32	0,03	0,09	0,18	0,66	0,07			1		3
Starita	0,07	0,21	0,12	0,00	0,18	0,51	0,31	0,00		1	1		2
Da Pupetta	0,16	0,04	0,19	0,08	0,34	0,09	0,40	0,17	1		1		3
Cafasso	0,09	0,04	0,32	0,05	0,18	0,08	0,64	0,10			1		3
Pellone	0,07	0,14	0,15	0,00	0,19	0,39	0,42	0,00		1	1		2
A Rua Fera	0,04	0,01	0,23	0,12	0,10	0,04	0,57	0,29			1	1	3
Gennaro Esposito	0,15	0,08	0,07	0,00	0,50	0,28	0,22	0,00	1	1			2
Trilussa	0,12	0,12	0,27	0,07	0,21	0,21	0,47	0,11			1		2
Sorbillo	0,04	0,15	0,03	0,00	0,16	0,69	0,15	0,00		1			2
Il Secchio e l'Olivario	0,06	0,16	0,37	0,00	0,10	0,27	0,63	0,00		1	1		3
Filippo's	0,07	0,04	0,26	0,12	0,15	0,08	0,53	0,24			1		3
Del Gatto	0,09	0,04	0,14	0,17	0,21	0,09	0,32	0,38			1	1	3
Il Gocchetto	0,20	0,02	0,00	0,04	0,76	0,07	0,00	0,16	1				1
Laboratorio Divino	0,20	0,00	0,33	0,04	0,35	0,00	0,59	0,06	1		1		3
Trattoria dei mercanti__CZ__	0,04	0,18	0,58	0,15	0,05	0,19	0,61	0,15			1		3
L' Osteria	0,03	0,04	0,30	0,13	0,06	0,07	0,61	0,26			1	1	3
Astra__TN__	0,07	0,07	0,17	0,68	0,07	0,07	0,17	0,69				1	4
Le logge__GR__	0,05	0,08	0,52	0,32	0,05	0,08	0,54	0,33			1	1	3
Ambasciata Orsarese	0,07	0,04	0,37	0,11	0,12	0,07	0,62	0,19			1		3
Sonne__BZ__	0,02	0,03	0,14	0,89	0,02	0,03	0,13	0,82				1	4
Tripoli	0,04	0,00	0,24	0,45	0,05	0,00	0,33	0,62			1	1	4
Da Candida	0,06	0,28	0,20	0,06	0,11	0,46	0,33	0,10		1	1		2
Matteuzzi__FI__	0,06	0,03	0,34	0,13	0,11	0,05	0,61	0,24			1		3
Osteria dall'armi__TV__	0,06	0,02	0,25	0,34	0,09	0,03	0,37	0,50			1	1	4
Buffet da Pepi	0,00	0,04	0,05	0,40	0,00	0,09	0,10	0,81				1	4
Osteria Nascosta	0,06	0,01	0,22	0,22	0,11	0,02	0,43	0,43			1	1	4
La Vecchia Aurelia	0,16	0,00	0,19	0,14	0,33	0,00	0,39	0,28	1		1	1	1
Grapes	0,26	0,04	0,08	0,08	0,56	0,08	0,18	0,18	1				1
La Vecchia Posta	0,05	0,09	0,31	0,18	0,09	0,14	0,49	0,28			1	1	3
Da Salvatore	0,04	0,14	0,35	0,04	0,07	0,24	0,63	0,07			1		3
Da salvatore__PA__	0,05	0,18	0,65	0,24	0,05	0,16	0,58	0,21			1		3
Da roberto__PV__	0,18	0,05	0,15	0,44	0,21	0,06	0,19	0,54				1	4
Coccovello__PZ__	0,05	0,12	0,59	0,26	0,05	0,12	0,58	0,26			1	1	3
La botte piena__SI__	0,10	0,02	0,34	0,51	0,10	0,02	0,36	0,52			1	1	4
Alla terrazza__UD__	0,11	0,01	0,25	0,68	0,10	0,01	0,24	0,64				1	4
Sforno	0,27	0,00	0,09	0,02	0,72	0,00	0,24	0,04	1				1
Petrae lejum__PA__	0,02	0,18	0,64	0,15	0,02	0,18	0,64	0,15			1		3
Alla Via di mezzo	0,19	0,07	0,23	0,24	0,26	0,10	0,31	0,33	1		1	1	3
Casa Scesciola	0,08	0,03	0,41	0,13	0,12	0,05	0,62	0,21			1		3
Borgo Antico	0,11	0,15	0,30	0,14	0,16	0,21	0,43	0,19			1		2
Agriturismo Vultaggio	0,16	0,13	0,22	0,13	0,26	0,21	0,34	0,20	1		1		3
Caffè roma__AT__	0,11	0,02	0,22	0,62	0,12	0,02	0,23	0,63				1	4
Le muraglie__CZ__	0,03	0,09	0,54	0,25	0,03	0,10	0,59	0,27			1	1	3
Il mandrone__TE__	0,03	0,05	0,55	0,21	0,04	0,06	0,65	0,25			1		3
Risotteria melotti__VR__	0,28	0,05	0,19	0,50	0,28	0,05	0,19	0,49	1			1	4
Il normanno__VV__	0,00	0,13	0,90	0,25	0,00	0,10	0,70	0,20			1		3
Ski Bar	0,14	0,01	0,25	0,20	0,24	0,02	0,41	0,33			1	1	4

²⁸ Nella Matrice sono riportati: i valori di TI di ciascuna query; i gradi di appartenenza alle quattro categorie; la categoria Fuzzy; la categoria ottenuta con la Cluster Analysis.

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Osteria del Tempo Perso	0,10	0,02	0,23	0,24	0,17	0,04	0,39	0,40			1	1	4
Bottiglieria da pino__MI_	0,11	0,06	0,22	0,51	0,12	0,06	0,25	0,57				1	4
Trattoria del Ciclista	0,09	0,02	0,04	0,38	0,17	0,04	0,08	0,71				1	4
Osteria Sole	0,01	0,01	0,26	0,44	0,02	0,02	0,35	0,61			1	1	4
La Grigliata	0,04	0,56	0,16	0,09	0,05	0,66	0,19	0,10		1			2
Da balena__CA_	0,11	0,28	0,07	0,06	0,21	0,54	0,14	0,11		1			2
La bottega a rosano__FI_	0,09	0,00	0,33	0,17	0,16	0,00	0,56	0,29			1	1	3
Il carlino d'oro__SI_	0,13	0,02	0,33	0,26	0,17	0,03	0,45	0,35			1	1	4
Al Kapriol	0,07	0,00	0,25	0,17	0,15	0,00	0,51	0,34			1	1	3
Lo Dzerby	0,00	0,00	0,02	0,12	0,00	0,00	0,13	0,87				1	4
Du De Cope	0,11	0,07	0,06	0,06	0,36	0,24	0,20	0,20	1				1
La Trattoria	0,13	0,03	0,14	0,10	0,32	0,08	0,35	0,25	1		1		3
La Fiaccola	0,00	0,03	0,34	0,16	0,00	0,06	0,64	0,30			1	1	3
La Mamma	0,12	0,18	0,39	0,17	0,15	0,21	0,45	0,20			1		3
Osteria de le cornacchie__AP_	0,07	0,03	0,44	0,17	0,10	0,04	0,62	0,24			1		3
Trattoria del Rosso	0,09	0,00	0,19	0,65	0,09	0,00	0,21	0,70				1	4
La Capricciosa	0,10	0,00	0,30	0,04	0,22	0,00	0,69	0,08			1		3
Trattoria nelle vigne__CN_	0,10	0,06	0,17	0,67	0,10	0,06	0,17	0,67				1	4
La cantina della villa__PG_	0,07	0,04	0,62	0,38	0,06	0,03	0,56	0,35			1	1	3
Vignola__PZ_	0,04	0,01	0,70	0,31	0,04	0,01	0,66	0,29			1	1	3
Milic__TS_	0,01	0,07	0,25	0,45	0,02	0,09	0,32	0,58			1	1	4
Robevecie__VI_	0,11	0,04	0,21	0,53	0,12	0,04	0,24	0,60				1	4
Osteria delle Travi	0,05	0,44	0,19	0,11	0,07	0,55	0,24	0,14		1			2
Mamma Rosa	0,16	0,10	0,45	0,08	0,20	0,13	0,57	0,10			1		3
K 3	0,12	0,09	0,45	0,13	0,15	0,12	0,57	0,16			1		3
Al frantoio__SA_	0,14	0,08	0,57	0,13	0,15	0,09	0,62	0,14			1		3
Zinedi__TP_	0,03	0,52	0,31	0,07	0,04	0,56	0,33	0,07		1	1		2
Majore	0,10	0,02	0,31	0,08	0,20	0,03	0,61	0,16			1		3
Hostaria Giacomelli	0,09	0,15	0,24	0,13	0,14	0,25	0,39	0,22			1		2
Baciamolemani	0,16	0,13	0,09	0,00	0,42	0,35	0,23	0,00	1	1			2
Da silvio fancoli__SO_	0,07	0,01	0,33	0,78	0,06	0,01	0,27	0,66			1	1	4
Vino e farinata__SV_	0,07	0,17	0,17	0,10	0,13	0,33	0,34	0,20		1	1		3
Blanch	0,11	0,00	0,18	0,36	0,17	0,00	0,27	0,55			1	1	4
O' Saracino	0,26	0,47	0,18	0,11	0,26	0,46	0,17	0,10	1	1			2
Antica Focacceria San Francesco	0,08	0,34	0,10	0,04	0,14	0,62	0,17	0,08		1			2
Birreria Forst	0,00	0,02	0,08	0,26	0,00	0,04	0,22	0,74				1	4
La Mandragola	0,20	0,29	0,26	0,05	0,25	0,36	0,33	0,06	1	1	1		2
Trattoria da rispoli__SA_	0,10	0,28	0,21	0,11	0,14	0,40	0,30	0,16		1	1		2
L'osteria__RI_	0,10	0,11	0,69	0,15	0,09	0,11	0,65	0,14			1		3
Da baffo__LU_	0,04	0,06	0,35	0,19	0,06	0,09	0,55	0,30			1	1	3
Alla posta__UD_	0,14	0,02	0,19	0,39	0,19	0,02	0,26	0,53			1	1	4
Alla certosa__BL_	0,14	0,00	0,26	0,49	0,16	0,00	0,29	0,55			1	1	4
Fattoria fabio__ME_	0,08	0,19	0,55	0,16	0,09	0,19	0,56	0,16			1		3
Mulino ferrant__UD_	0,24	0,06	0,18	0,42	0,27	0,06	0,21	0,47	1			1	4
Costalunga__VI_	0,03	0,02	0,38	0,58	0,03	0,02	0,38	0,57			1	1	4
Kofler am kofl__BZ_	0,06	0,03	0,21	0,54	0,07	0,03	0,25	0,65				1	4
Al padrino__ME_	0,06	0,51	0,41	0,01	0,06	0,51	0,42	0,01		1	1		2
Isuccio__PZ_	0,00	0,06	0,98	0,22	0,00	0,04	0,78	0,18			1		3
Il brigante__SA_	0,00	0,07	0,42	0,19	0,00	0,10	0,62	0,28			1	1	3
U locale__SR_	0,07	0,25	0,53	0,29	0,06	0,22	0,47	0,25			1	1	3
La bettola__ME_	0,11	0,12	0,51	0,13	0,13	0,13	0,59	0,15			1		3
Monteletus__AG_	0,31	0,55	0,20	0,10	0,26	0,47	0,17	0,09	1	1			2
Da salvatore__CZ_	0,02	0,16	0,70	0,25	0,01	0,14	0,63	0,22			1		3
La collinetta__RC_	0,01	0,08	0,79	0,32	0,01	0,07	0,66	0,27			1	1	3
Ristorante del maresciallo__AN_	0,04	0,18	0,38	0,23	0,05	0,21	0,46	0,28			1	1	3
Osteria del cacciatore__AG_	0,18	0,16	0,53	0,26	0,16	0,14	0,46	0,23			1		3
Le fontanacce__BS_	0,07	0,01	0,23	0,89	0,06	0,01	0,19	0,74				1	4
Casa del popolo di spazzavento__PT_	0,05	0,03	0,43	0,12	0,08	0,05	0,67	0,19			1		3
Mulin vecio__GO_	0,05	0,00	0,14	0,46	0,07	0,00	0,21	0,72				1	4
Santa venere__KR_	0,08	0,12	0,67	0,30	0,07	0,11	0,57	0,26			1	1	3
La vecchia miniera__RC_	0,04	0,13	0,49	0,16	0,05	0,16	0,59	0,20			1		3

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Codirosso__CN_	0,15	0,08	0,40	0,56	0,13	0,07	0,33	0,47			1	1	4
La torre di gnicche__AR_	0,02	0,01	0,47	0,20	0,04	0,01	0,67	0,28			1	1	3
Garsun__BZ_	0,05	0,01	0,12	0,52	0,07	0,02	0,17	0,74				1	4
Vecchio mulino__PZ_	0,06	0,07	0,90	0,20	0,05	0,06	0,73	0,16			1		3
Trattoria degli amici__AO_	0,10	0,02	0,20	0,57	0,11	0,03	0,22	0,64				1	4
Osteria i macelli__LU_	0,06	0,02	0,48	0,39	0,06	0,02	0,50	0,41			1	1	3
Osteria del pescatore__VV_	0,10	0,40	0,34	0,06	0,11	0,44	0,38	0,07		1	1		2
L'aquila d'oro__KR_	0,09	0,19	0,73	0,10	0,08	0,17	0,66	0,09			1		3
Antipastoteca di mare__TS_	0,12	0,23	0,07	0,11	0,22	0,43	0,14	0,21		1			2
Alla sorgente__VI_	0,07	0,02	0,08	0,42	0,11	0,04	0,14	0,71				1	4
Al maniero__AO_	0,17	0,03	0,10	0,73	0,16	0,03	0,10	0,71				1	4
Di vin roero__CN_	0,17	0,03	0,15	0,62	0,17	0,03	0,16	0,64				1	4
Costa casale__PZ_	0,03	0,04	0,73	0,35	0,03	0,03	0,63	0,31			1	1	3
Priscilla__RM_	0,07	0,02	0,54	0,12	0,09	0,03	0,72	0,16			1		3
La tacchinella__TE_	0,04	0,04	0,41	0,21	0,05	0,05	0,59	0,31			1	1	3
Vultaggio__TP_	0,11	0,24	0,57	0,24	0,10	0,21	0,49	0,20			1		3
Mundial 82__CZ_	0,06	0,09	0,56	0,18	0,07	0,10	0,63	0,20			1		3
Osteria dei borgia__MC_	0,21	0,00	0,14	0,36	0,29	0,00	0,20	0,51	1			1	4
La tavernetta__MO_	0,07	0,02	0,18	0,32	0,11	0,03	0,30	0,56			1	1	4
Il crepuscolo__PZ_	0,04	0,02	0,76	0,24	0,03	0,02	0,72	0,23			1		3
Da sara__TR_	0,10	0,05	0,40	0,35	0,11	0,06	0,44	0,39			1	1	3
La fiaccola__AQ_	0,07	0,06	0,62	0,29	0,07	0,06	0,59	0,28			1	1	3
La chioccia d'oro__SA_	0,10	0,11	0,47	0,15	0,12	0,13	0,57	0,18			1		3
Alla vecchia osteria u nozzularu__CZ_	0,09	0,08	0,68	0,18	0,08	0,07	0,67	0,17			1		3
La cantinella__MC_	0,00	0,05	0,54	0,39	0,00	0,05	0,55	0,40			1	1	3
La cantina del marchese__SA_	0,05	0,15	0,41	0,12	0,07	0,21	0,56	0,16			1		3
La mangiatoia__MT_	0,08	0,02	0,90	0,09	0,07	0,02	0,82	0,08			1		3
Da luciano__RV_	0,04	0,03	0,29	0,58	0,04	0,04	0,31	0,62			1	1	3
Il Portico	0,08	0,01	0,24	0,35	0,12	0,02	0,35	0,51			1	1	4
La vineria ristorante 2000__PS_	0,15	0,04	0,23	0,39	0,19	0,05	0,28	0,48			1	1	4
Livio__CS_	0,06	0,17	0,66	0,19	0,06	0,16	0,60	0,18			1		3
Al pozzo__TS_	0,13	0,06	0,11	0,32	0,20	0,10	0,18	0,51				1	4
Nazionale__CN_	0,29	0,05	0,18	0,33	0,34	0,06	0,21	0,39	1			1	4
Lissidini__BS_	0,02	0,04	0,22	0,70	0,02	0,04	0,23	0,71				1	4
Falschauerhof__BZ_	0,05	0,00	0,19	0,40	0,08	0,00	0,29	0,63			1	1	4
Il lupo__SP_	0,07	0,07	0,38	0,09	0,11	0,11	0,63	0,14			1		3
Da giovanni__TS_	0,08	0,11	0,14	0,23	0,14	0,20	0,25	0,42				1	3
Eggerhoefer__BZ_	0,08	0,01	0,18	0,68	0,09	0,01	0,19	0,71				1	4
L'altana__LU_	0,02	0,02	0,44	0,31	0,03	0,02	0,56	0,39			1	1	3
L'accademia__PG_	0,18	0,04	0,20	0,21	0,30	0,06	0,32	0,33	1		1	1	4
Vicolo intherno__SP_	0,11	0,13	0,41	0,26	0,12	0,15	0,45	0,28			1	1	3
La gazza ladra__SR_	0,08	0,51	0,40	0,11	0,07	0,46	0,36	0,10		1	1		2
La crota dl'ours__TO_	0,29	0,03	0,10	0,25	0,43	0,05	0,14	0,38	1			1	1
Osteria del gatto rosso__VA_	0,14	0,02	0,23	0,76	0,12	0,02	0,20	0,66				1	4
La ruota__EN_	0,18	0,21	0,52	0,11	0,18	0,21	0,50	0,11			1		3
Il cacciatore__PG_	0,06	0,04	0,36	0,25	0,09	0,06	0,50	0,35			1	1	3
Baracca__BI_	0,08	0,01	0,19	0,80	0,07	0,01	0,18	0,74				1	4
I riffaioli__FI_	0,12	0,11	0,43	0,23	0,13	0,12	0,48	0,26			1	1	3
Osteria del vicolo__MC_	0,22	0,04	0,29	0,32	0,25	0,05	0,33	0,37	1		1	1	4
Osteria tradizionale La taverna dei briganti__SA_	0,03	0,02	0,75	0,28	0,03	0,02	0,70	0,26			1	1	3
Vineria della signora in rosso__AT_	0,05	0,07	0,17	0,73	0,04	0,07	0,16	0,72				1	4
Il duca minimo__BS_	0,03	0,02	0,30	0,64	0,03	0,02	0,30	0,65			1	1	4
Santhof__BZ_	0,06	0,02	0,06	0,72	0,07	0,02	0,07	0,83				1	4
Bottega vini delle langhe__CN_	0,08	0,05	0,13	0,69	0,09	0,05	0,14	0,72				1	4
Enoteca due bicchieri__CS_	0,24	0,31	0,37	0,30	0,20	0,25	0,31	0,24		1	1		2
Entrà__MO_	0,20	0,07	0,22	0,55	0,19	0,06	0,21	0,53				1	4
Miramonti__MO_	0,17	0,06	0,18	0,49	0,19	0,07	0,20	0,55				1	4
Fattoria alvaneta__SA_	0,09	0,05	0,64	0,27	0,09	0,05	0,61	0,25			1	1	3
Da alvise__UD_	0,01	0,05	0,19	0,66	0,02	0,06	0,21	0,72				1	4
La ciacola__VI_	0,08	0,03	0,15	0,61	0,09	0,04	0,18	0,70				1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Madonnetta__VI_	0,09	0,00	0,21	0,69	0,09	0,00	0,21	0,70				1	4
Vecchia cantina__NA_	0,06	0,38	0,27	0,10	0,07	0,47	0,34	0,13		1	1		2
La locanda alpina__CN_	0,10	0,02	0,21	0,76	0,09	0,02	0,19	0,69				1	4
Allegria__FC_	0,07	0,01	0,29	0,51	0,08	0,01	0,33	0,58			1	1	4
Cucina casereccia__LE_	0,14	0,17	0,63	0,10	0,14	0,16	0,60	0,10			1		3
Bottaccione__PG_	0,03	0,01	0,38	0,23	0,05	0,02	0,58	0,35			1	1	3
Vetan__AO_	0,08	0,02	0,19	0,68	0,09	0,02	0,20	0,70				1	4
Iervasciò__AP_	0,05	0,02	0,53	0,23	0,05	0,03	0,64	0,27			1	1	3
Taverna pane e vino__AR_	0,16	0,04	0,42	0,47	0,15	0,03	0,39	0,43			1	1	4
L'arco__AP_	0,03	0,06	0,62	0,21	0,03	0,06	0,67	0,23			1		3
La cittadella dei sibillini__AP_	0,13	0,02	0,48	0,19	0,16	0,03	0,58	0,23			1		3
Nunzia__BN_	0,13	0,22	0,73	0,18	0,10	0,17	0,58	0,14			1		3
Osteria del tempo perso__FR_	0,20	0,10	0,62	0,26	0,17	0,09	0,52	0,22			1		3
Sa pesta__GE_	0,05	0,05	0,49	0,15	0,07	0,06	0,66	0,21			1		3
Vecchie province__GO_	0,04	0,02	0,17	0,64	0,05	0,03	0,20	0,73				1	4
Da zampi__LT_	0,01	0,03	0,52	0,17	0,02	0,05	0,71	0,23			1		3
Il poggiolo__PT_	0,03	0,01	0,16	0,31	0,05	0,02	0,31	0,62			1	1	4
Antica osteria vecchia villa__RC_	0,11	0,25	0,68	0,05	0,10	0,23	0,62	0,05			1		3
La sosta__TE_	0,08	0,06	0,65	0,21	0,08	0,06	0,65	0,21			1		3
Casale del farfa__RI_	0,07	0,03	0,49	0,22	0,09	0,03	0,61	0,27			1	1	3
Girarrosto del buongustaio__TR_	0,11	0,10	0,32	0,26	0,14	0,12	0,41	0,33			1	1	3
Al contadin__TV_	0,04	0,01	0,31	0,79	0,03	0,01	0,27	0,69			1	1	4
San gallo__UD_	0,06	0,05	0,17	0,47	0,08	0,06	0,23	0,63				1	4
La vittoriosa__VA_	0,06	0,02	0,39	0,52	0,06	0,02	0,39	0,52			1	1	3
Al ponte__VR_	0,08	0,02	0,12	0,27	0,17	0,05	0,24	0,55				1	4
Crucolo__TN_	0,05	0,06	0,21	0,67	0,05	0,06	0,21	0,68				1	4
Antica focacceria san francesco__PA_	0,10	0,27	0,16	0,04	0,18	0,47	0,28	0,06		1	1		2
La cantina__CI_	0,15	0,31	0,19	0,06	0,21	0,44	0,26	0,09		1	1		2
La casa nel bosco__AT_	0,09	0,03	0,17	0,43	0,12	0,04	0,24	0,60				1	4
Il borgo__CN_	0,11	0,07	0,20	0,54	0,12	0,08	0,22	0,58				1	4
Stella__PG_	0,22	0,05	0,22	0,32	0,27	0,06	0,27	0,40	1		1	1	4
Il cantuccio__MT_	0,02	0,05	0,80	0,14	0,02	0,05	0,80	0,14			1		3
Enoteca Osteria Osticcio	0,08	0,00	0,06	0,15	0,27	0,00	0,22	0,51	1			1	4
La cantina__BS_	0,08	0,01	0,22	0,61	0,09	0,01	0,24	0,66				1	4
Antica trattoria vittoria__CH_	0,08	0,05	0,44	0,17	0,11	0,06	0,59	0,23			1		3
Antico frantoio oleario bardari__CZ_	0,05	0,13	0,55	0,30	0,05	0,13	0,53	0,29			1	1	3
La galeola__FR_	0,22	0,12	0,28	0,29	0,24	0,13	0,31	0,32			1	1	3
L'elfo__IS_	0,09	0,08	0,44	0,32	0,10	0,09	0,48	0,34			1	1	4
Antica trattoria del sole__RE_	0,14	0,02	0,32	0,69	0,12	0,01	0,28	0,59			1	1	4
Da culata__VI_	0,07	0,05	0,15	0,26	0,13	0,09	0,29	0,50			1	1	4
Rifugio carota__BL_	0,16	0,06	0,21	0,74	0,13	0,05	0,18	0,63				1	4
Locanda del centro__CN_	0,11	0,05	0,14	0,58	0,13	0,05	0,16	0,66				1	4
La locandiera__MT_	0,05	0,17	0,65	0,12	0,05	0,17	0,65	0,12			1		3
Fratelli salini__PC_	0,09	0,04	0,32	0,70	0,08	0,03	0,28	0,61			1	1	4
Da benito__PI_	0,07	0,01	0,25	0,22	0,13	0,02	0,45	0,39			1	1	4
A maidda__SR_	0,09	0,21	0,61	0,23	0,08	0,18	0,54	0,20			1		3
Trattoria piemontese da viola__SV_	0,07	0,11	0,31	0,21	0,10	0,16	0,44	0,31			1	1	3
Al fogolar__UD_	0,01	0,01	0,17	0,59	0,02	0,02	0,22	0,75				1	4
Antica trattoria bellinazzo__VR_	0,04	0,00	0,19	0,87	0,03	0,00	0,17	0,79				1	4
Pani e casu__CA_	0,02	0,15	0,56	0,34	0,02	0,14	0,53	0,31			1	1	3
Alla peschiera__MO_	0,07	0,02	0,21	0,77	0,07	0,02	0,20	0,72				1	4
Da luisetta__TE_	0,13	0,04	0,64	0,16	0,14	0,04	0,65	0,17			1		3
La Barrocciaia	0,09	0,07	0,16	0,04	0,26	0,18	0,44	0,12	1		1		3
Tramonti & Muffati	0,22	0,02	0,05	0,04	0,65	0,07	0,16	0,13	1				1
Santo stefano__CO_	0,05	0,10	0,22	0,63	0,05	0,10	0,21	0,63				1	4
Hosteria di nonna gilda__RI_	0,10	0,05	0,45	0,28	0,11	0,05	0,51	0,32			1	1	3
Cappun Magru in casa di Marin	0,11	0,15	0,02	0,06	0,33	0,43	0,05	0,19	1	1			2
Le Vie dei Canti	0,25	0,03	0,11	0,10	0,51	0,05	0,23	0,21	1				1
La Torre di Gnicche	0,10	0,00	0,25	0,13	0,21	0,00	0,52	0,27			1	1	4
Taberna Recina	0,11	0,10	0,33	0,12	0,17	0,14	0,50	0,19			1		3
Al Bacucco d'Oro	0,11	0,00	0,32	0,17	0,18	0,00	0,54	0,28			1	1	3

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Incontro	0,08	0,40	0,10	0,03	0,14	0,65	0,17	0,05		1			2
L' Angolo Divino	0,16	0,02	0,15	0,19	0,31	0,03	0,29	0,36	1		1	1	1
Su Talleri	0,10	0,03	0,35	0,12	0,17	0,05	0,58	0,19			1		3
Lo casale__AL_	0,08	0,04	0,25	0,75	0,07	0,03	0,22	0,68				1	4
Frangipane__AP_	0,41	0,09	0,24	0,19	0,44	0,10	0,26	0,20	1		1		1
Divinis	0,13	0,02	0,07	0,32	0,24	0,04	0,13	0,59				1	4
Rua de li travaj__LE_	0,05	0,09	0,59	0,14	0,05	0,11	0,68	0,16			1		3
Trattoria degli artisti__PA_	0,16	0,51	0,37	0,08	0,14	0,46	0,33	0,07		1	1		2
Moiè__BL_	0,04	0,01	0,16	0,58	0,05	0,01	0,20	0,74				1	4
La grotta__CB_	0,10	0,04	0,33	0,14	0,17	0,06	0,54	0,22			1		3
Trattoria dell'autista__FC_	0,10	0,00	0,31	0,31	0,14	0,00	0,44	0,43			1	1	3
Trattoria primavera__PA_	0,12	0,61	0,20	0,05	0,12	0,62	0,20	0,05		1			2
Itria__PA_	0,05	0,08	0,47	0,10	0,07	0,11	0,68	0,14			1		3
Beatrice__PO_	0,03	0,05	0,18	0,30	0,05	0,09	0,33	0,54			1	1	4
La baritlera__TO_	0,26	0,06	0,12	0,59	0,25	0,06	0,11	0,58				1	4
La palomba__TR_	0,10	0,02	0,31	0,33	0,13	0,03	0,40	0,43			1	1	4
Ca' dei loff__TV_	0,01	0,01	0,10	0,35	0,02	0,02	0,22	0,74				1	4
Alla pergola__VR_	0,04	0,00	0,11	0,62	0,06	0,00	0,14	0,80				1	4
Da vigion__PR_	0,04	0,02	0,29	0,63	0,04	0,03	0,30	0,64			1	1	4
La mamma__RC_	0,11	0,39	0,52	0,12	0,10	0,34	0,46	0,11		1	1		2
Cantina garibaldi__RE_	0,05	0,06	0,22	0,35	0,08	0,08	0,32	0,51			1	1	4
Ai tre re__UD_	0,16	0,03	0,14	0,39	0,22	0,04	0,19	0,54				1	4
Sofia__VR_	0,05	0,02	0,18	0,55	0,07	0,02	0,22	0,69				1	4
La locanda della pacchiana__BN_	0,05	0,20	0,77	0,23	0,04	0,16	0,61	0,18			1		3
Italia__CN_	0,16	0,02	0,12	0,75	0,15	0,02	0,11	0,72				1	4
Casa maia__CS_	0,08	0,08	0,54	0,14	0,09	0,10	0,65	0,16			1		3
Da sergio__FI_	0,07	0,17	0,47	0,24	0,07	0,18	0,50	0,25			1	1	3
Da aldo__LU_	0,04	0,04	0,40	0,40	0,05	0,05	0,45	0,45			1	1	3
La carrozza__PC_	0,10	0,10	0,21	0,63	0,10	0,10	0,20	0,61				1	4
Tschürtsch__BZ_	0,04	0,01	0,11	0,40	0,06	0,03	0,20	0,71				1	4
Laghi verdi__PR_	0,02	0,07	0,13	0,56	0,03	0,09	0,17	0,71				1	4
Casale drinzi__PA_	0,12	0,11	0,42	0,27	0,13	0,12	0,46	0,30			1	1	3
Al vecchio stallo__UD_	0,09	0,11	0,14	0,58	0,10	0,12	0,15	0,63				1	4
Il trappeto__FG_	0,11	0,16	0,36	0,17	0,14	0,20	0,45	0,21			1		3
Croce danielle__RA_	0,06	0,04	0,22	0,30	0,10	0,06	0,36	0,48			1	1	4
Fratelli borrello__ME_	0,05	0,13	0,98	0,22	0,04	0,09	0,71	0,16			1		3
Tagiura__MI_	0,12	0,05	0,25	0,54	0,13	0,05	0,26	0,56			1	1	4
Alla passeggiata__VR_	0,10	0,00	0,18	0,45	0,14	0,00	0,25	0,62				1	4
La favorita__BL_	0,20	0,06	0,16	0,72	0,18	0,05	0,14	0,63				1	4
Il poeta contadino__CR_	0,12	0,02	0,13	0,60	0,14	0,02	0,15	0,69				1	4
Osteria bonanni__FI_	0,12	0,01	0,54	0,19	0,14	0,01	0,63	0,22			1		3
Al solito posto__FR_	0,12	0,04	0,57	0,19	0,13	0,04	0,62	0,21			1		3
Pezzolla__MT_	0,14	0,06	0,74	0,13	0,13	0,05	0,69	0,13			1		3
La saracena__RM_	0,05	0,08	0,51	0,18	0,06	0,10	0,62	0,22			1		3
Hostaria via caprera__TV_	0,07	0,02	0,05	0,23	0,18	0,06	0,14	0,62				1	4
La stradanova__RM_	0,18	0,14	0,65	0,28	0,14	0,11	0,52	0,23			1		3
Osteria del borgo__CN_	0,04	0,02	0,35	0,71	0,04	0,02	0,31	0,63			1	1	4
Osteria d'angi__SV_	0,26	0,32	0,21	0,08	0,30	0,36	0,25	0,09	1	1			2
Locanda di mare__CS_	0,03	0,48	0,34	0,05	0,03	0,54	0,38	0,05		1	1		2
La mulinella__PG_	0,09	0,10	0,38	0,25	0,11	0,12	0,46	0,31			1	1	3
Bacco__RM_	0,07	0,04	0,68	0,21	0,07	0,04	0,68	0,21			1		3
Da drin__GE_	0,14	0,09	0,49	0,25	0,14	0,09	0,51	0,25			1	1	3
Max__KR_	0,16	0,39	0,43	0,11	0,14	0,36	0,40	0,10		1	1		2
Da nonno cecchino__CB_	0,05	0,03	0,46	0,23	0,07	0,04	0,59	0,30			1	1	3
Da luciana__ME_	0,07	0,12	0,56	0,23	0,07	0,12	0,58	0,23			1		3
All'antica trattoria da checco__TV_	0,11	0,04	0,21	0,38	0,15	0,05	0,28	0,52			1	1	4
Caprini__VR_	0,02	0,00	0,21	0,71	0,02	0,00	0,22	0,76				1	4
La tana del brillo parlante__GR_	0,07	0,05	0,20	0,45	0,10	0,07	0,26	0,58			1	1	4
Divinosteria	0,17	0,03	0,08	0,30	0,28	0,06	0,14	0,51	1			1	4
Trecentosettantaduesimogrado	0,12	0,46	0,06	0,05	0,18	0,68	0,08	0,07		1			2
Osteria Vecchio Mulino	0,08	0,01	0,15	0,25	0,17	0,02	0,30	0,51			1	1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Venezia	0,22	0,04	0,04	0,12	0,52	0,09	0,10	0,28	1			1	1
Da quintilia mercuri__AP__	0,11	0,06	0,47	0,25	0,13	0,07	0,52	0,28			1	1	3
Campiello__UD__	0,23	0,06	0,31	0,45	0,22	0,06	0,29	0,43			1	1	4
Civichella Osteria con Cucina	0,06	0,02	0,18	0,42	0,09	0,03	0,27	0,61			1	1	4
La bottega dell'allegria__BA__	0,10	0,13	0,79	0,11	0,09	0,12	0,70	0,09			1		3
Zum durren ast__BZ__	0,01	0,00	0,19	0,67	0,01	0,00	0,22	0,77				1	4
Salvetti__CN__	0,09	0,06	0,14	0,51	0,11	0,08	0,17	0,64				1	4
Mario__PA__	0,16	0,58	0,28	0,04	0,15	0,55	0,26	0,04		1	1		2
La bottegaia__PT__	0,17	0,02	0,27	0,45	0,19	0,02	0,29	0,50			1	1	4
Da giglio__RC__	0,07	0,14	0,61	0,25	0,06	0,13	0,57	0,24			1		3
La chitarra__NA__	0,10	0,30	0,33	0,15	0,11	0,34	0,38	0,17		1	1		3
Osteria dal Capo	0,16	0,08	0,14	0,31	0,23	0,12	0,20	0,45				1	3
Trattoria del Belvedere	0,09	0,02	0,09	0,38	0,16	0,03	0,15	0,66				1	4
Le Vitel Etonné	0,10	0,02	0,07	0,14	0,31	0,07	0,20	0,42	1			1	1
Ai Cacciatori	0,27	0,04	0,07	0,24	0,45	0,06	0,11	0,38	1			1	4
Ca' d'Iolanda	0,15	0,01	0,11	0,18	0,34	0,02	0,24	0,40	1			1	4
Trattoria Valenza	0,02	0,02	0,12	0,33	0,04	0,04	0,24	0,67				1	4
Alla Sorgente	0,13	0,00	0,03	0,34	0,26	0,00	0,05	0,69	1			1	4
Runch Hof	0,08	0,05	0,04	0,29	0,18	0,10	0,09	0,63				1	4
Osteria alle Nazioni	0,16	0,09	0,15	0,25	0,24	0,14	0,23	0,38				1	4
Da Ruggero	0,00	0,01	0,33	0,20	0,00	0,02	0,61	0,37			1	1	4
Cantina Nardi	0,15	0,04	0,23	0,11	0,28	0,08	0,43	0,21	1		1		3
La Pieve	0,04	0,15	0,52	0,24	0,05	0,16	0,55	0,25			1	1	3
C'era una volta	0,19	0,03	0,44	0,14	0,24	0,04	0,55	0,18			1		3
Da Guerriero	0,13	0,06	0,06	0,21	0,28	0,13	0,12	0,46	1			1	1
La Barrique	0,25	0,03	0,08	0,16	0,48	0,05	0,16	0,30	1			1	1
Quarto Secolo	0,07	0,05	0,07	0,04	0,32	0,20	0,32	0,16	1		1		1
Da Adriano	0,06	0,00	0,32	0,12	0,13	0,00	0,64	0,23			1		3
Il Patriota	0,22	0,13	0,20	0,08	0,35	0,21	0,31	0,13	1		1		1
Vincenzo Pezzolla	0,09	0,08	0,28	0,11	0,16	0,15	0,50	0,19			1		3
Vaddone	0,08	0,01	0,47	0,10	0,12	0,01	0,72	0,15			1		3
Pitty	0,12	0,14	0,10	0,01	0,32	0,39	0,26	0,03	1	1	1		2
L' Aquila d'Oro	0,03	0,04	0,54	0,27	0,03	0,05	0,61	0,30			1	1	3
La Vecchia Trattoria	0,10	0,20	0,16	0,07	0,18	0,39	0,29	0,14		1	1		2
Da bernardo__AG__	0,25	0,61	0,15	0,07	0,23	0,57	0,14	0,07		1			2
Razmataz__AL__	0,10	0,07	0,20	0,43	0,13	0,09	0,25	0,54				1	4
Alla rocca__AL__	0,08	0,05	0,34	0,35	0,10	0,07	0,41	0,43			1	1	3
C'era una volta__AP__	0,09	0,07	0,63	0,26	0,09	0,06	0,60	0,25			1		3
Ca' del re__CN__	0,19	0,04	0,29	0,58	0,17	0,04	0,26	0,53			1	1	4
L'osteria di agar (ex belvedere)__EN__	0,10	0,12	0,41	0,13	0,14	0,16	0,54	0,17			1		3
'U vulesce__FG__	0,02	0,09	0,44	0,18	0,03	0,12	0,60	0,25			1	1	3
Ruggero__FI__	0,08	0,06	0,41	0,30	0,10	0,07	0,48	0,35			1	1	3
Fattoria la piastra__PT__	0,03	0,05	0,57	0,35	0,03	0,05	0,57	0,35			1	1	3
Silvio la storia a tavola__PT__	0,05	0,05	0,31	0,44	0,06	0,05	0,37	0,52			1	1	4
Osteria della miseria__PU__	0,12	0,12	0,24	0,34	0,15	0,14	0,30	0,41			1	1	3
Ai due taxodi__PV__	0,11	0,04	0,21	0,41	0,14	0,06	0,27	0,53			1	1	4
Sot la napa__UD__	0,00	0,03	0,24	0,42	0,01	0,05	0,34	0,61			1	1	4
La capuccina__NO__	0,05	0,02	0,29	0,78	0,04	0,02	0,26	0,69			1	1	4
Cibbé__PO__	0,03	0,03	0,43	0,20	0,05	0,05	0,62	0,29			1	1	3
La Cantina di Triunfo	0,08	0,15	0,12	0,07	0,19	0,36	0,29	0,16		1	1		3
Vigna del Mar	0,30	0,11	0,15	0,14	0,43	0,16	0,21	0,19	1				1
Arco vecchio__SA__	0,07	0,02	0,26	0,32	0,10	0,03	0,39	0,49			1	1	4
Piazza duomo__BN__	0,07	0,14	0,65	0,20	0,07	0,14	0,61	0,19			1		3
Gabossi__BS__	0,14	0,07	0,33	0,51	0,14	0,06	0,32	0,49			1	1	4
Runch hof__BZ__	0,05	0,01	0,05	0,73	0,06	0,01	0,06	0,87				1	4
Unterweg__BZ__	0,01	0,06	0,13	0,86	0,01	0,06	0,12	0,81				1	4
Tremoto__FI__	0,01	0,07	0,58	0,23	0,01	0,08	0,65	0,26			1	1	3
Del fagioli__FI__	0,07	0,08	0,53	0,27	0,07	0,09	0,56	0,28			1	1	3
Osteria del borgo da fischio__FO__	0,07	0,06	0,37	0,67	0,06	0,05	0,32	0,58			1	1	4
Vecia gorizia__GO__	0,14	0,16	0,17	0,32	0,18	0,20	0,22	0,40				1	3
Olo kalò__LE__	0,10	0,18	0,54	0,21	0,10	0,18	0,52	0,20			1		3

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Al focolare__RC_	0,03	0,33	0,59	0,28	0,03	0,27	0,48	0,23		1	1		3
Antica Stella	0,14	0,04	0,06	0,22	0,30	0,09	0,14	0,47	1			1	4
Ansitz Pillhof	0,32	0,04	0,08	0,12	0,58	0,06	0,14	0,22	1				1
Al Tino	0,02	0,02	0,19	0,58	0,03	0,02	0,23	0,72				1	4
Osteria San Guido	0,24	0,00	0,14	0,18	0,42	0,00	0,25	0,32	1		1	1	4
Bir & fud	0,22	0,01	0,09	0,02	0,65	0,03	0,27	0,05	1		1		1
L' Elfo	0,12	0,01	0,22	0,30	0,18	0,02	0,33	0,46			1	1	4
La Chioccia d'Oro	0,02	0,02	0,23	0,06	0,05	0,07	0,70	0,19			1		3
La Locanda di Pan alle Murge	0,21	0,06	0,41	0,17	0,25	0,07	0,49	0,20			1		3
La Locandiera	0,08	0,04	0,34	0,08	0,15	0,07	0,62	0,16			1		3
L' Incontro	0,04	0,08	0,41	0,14	0,06	0,12	0,61	0,21			1		3
Al Bue Rosso	0,09	0,05	0,50	0,14	0,12	0,06	0,64	0,18			1		3
Vallenostira__AL_	0,23	0,08	0,31	0,52	0,20	0,07	0,27	0,46			1	1	4
Tannenhof__BZ_	0,05	0,04	0,11	0,52	0,06	0,06	0,15	0,73				1	4
La rupe__TN_	0,10	0,02	0,22	0,61	0,11	0,02	0,23	0,64				1	4
Al vescovo__skof__UD_	0,08	0,04	0,15	0,65	0,08	0,04	0,17	0,71				1	4
Alle alpi__UD_	0,14	0,07	0,18	0,40	0,18	0,08	0,22	0,51				1	4
Osteria Vecchia	0,07	0,04	0,19	0,09	0,19	0,10	0,49	0,22			1		3
Taverna Pane e Vino	0,03	0,04	0,16	0,35	0,05	0,07	0,28	0,61			1	1	4
Al Refettorio	0,45	0,17	0,28	0,06	0,47	0,18	0,30	0,06	1		1		2
Da catine__UD_	0,12	0,03	0,17	0,60	0,13	0,04	0,19	0,65				1	4
I Tigli	0,22	0,08	0,15	0,06	0,43	0,15	0,29	0,12	1		1		1
Da Maria Fontana	0,02	0,06	0,28	0,09	0,05	0,14	0,62	0,19			1		3
Taverna delle Mille Erbe	0,27	0,04	0,04	0,13	0,56	0,09	0,08	0,28	1			1	1
Alle trote__UD_	0,18	0,05	0,09	0,42	0,25	0,07	0,12	0,56				1	4
Cafeteria Cittadellarte Glocal Restaurant	0,17	0,05	0,10	0,20	0,32	0,10	0,19	0,39	1			1	1
Antica Trattoria Bellinazzo	0,05	0,00	0,21	0,49	0,07	0,00	0,27	0,66			1	1	4
Da Otto	0,13	0,00	0,18	0,71	0,13	0,00	0,18	0,70				1	4
La Sarzola	0,19	0,04	0,11	0,32	0,29	0,06	0,16	0,48	1			1	4
Sellari	0,18	0,08	0,53	0,18	0,19	0,08	0,55	0,18			1		3
Le Quattro Fontane	0,26	0,30	0,46	0,04	0,24	0,29	0,43	0,04		1	1		2
Sessantanove	0,03	0,39	0,12	0,01	0,05	0,72	0,21	0,02		1			2
Abraxas	0,12	0,17	0,28	0,13	0,18	0,24	0,40	0,19			1		3
Al Becco della Civetta	0,07	0,04	0,38	0,08	0,13	0,06	0,67	0,14			1		3
Don Ciccio	0,11	0,26	0,10	0,03	0,22	0,51	0,20	0,07		1			2
Sa Mandra	0,05	0,16	0,33	0,12	0,07	0,25	0,50	0,18			1		3
Su Recreu	0,19	0,02	0,23	0,15	0,32	0,04	0,40	0,25	1		1	1	4
Osteria da gemma__CN_	0,02	0,00	0,09	0,33	0,04	0,00	0,21	0,74				1	4
Alla grigliata__VE_	0,09	0,09	0,30	0,22	0,13	0,13	0,42	0,32			1	1	3
Roeno__VR_	0,06	0,04	0,22	0,77	0,06	0,04	0,20	0,70				1	4
Al bersagliere__VR_	0,03	0,00	0,19	0,55	0,04	0,00	0,25	0,71				1	4
Il Mirto e La Rosa	0,16	0,07	0,06	0,06	0,45	0,20	0,18	0,17	1				1
Antica Osteria di Vico Palla	0,02	0,14	0,28	0,09	0,04	0,26	0,54	0,17		1	1		3
Il Lupo	0,09	0,06	0,52	0,12	0,12	0,07	0,65	0,15			1		3
Veneziano__CT_	0,09	0,28	0,60	0,11	0,08	0,26	0,56	0,10		1	1		3
Il giardino degli allori__RC_	0,13	0,40	0,54	0,19	0,10	0,32	0,43	0,15		1	1		2
Il Pergolato Dalla Maria	0,06	0,03	0,19	0,06	0,18	0,10	0,55	0,17			1		3
Il Ruspante	0,07	0,06	0,41	0,39	0,08	0,06	0,44	0,42			1	1	3
La Gatta Mangiona	0,27	0,24	0,24	0,03	0,34	0,31	0,31	0,04	1	1	1		2
Pietra del Sale	0,05	0,02	0,26	0,16	0,10	0,03	0,53	0,33			1	1	3
Il Tagliere	0,16	0,04	0,17	0,11	0,34	0,08	0,35	0,24	1		1		4
Cavallino Bianco	0,09	0,03	0,16	0,48	0,12	0,04	0,21	0,63				1	4
Osteria dell'Angelo	0,03	0,07	0,29	0,06	0,07	0,15	0,65	0,13			1		3
Lo scoiattolo__RI_	0,06	0,07	0,42	0,20	0,08	0,09	0,57	0,27			1	1	3
Colomba d'Oro	0,17	0,01	0,07	0,18	0,39	0,03	0,17	0,42	1			1	4
Boccaccio__RC_	0,11	0,52	0,17	0,09	0,13	0,58	0,19	0,10		1			2
Agorà__CS_	0,05	0,11	0,85	0,16	0,04	0,10	0,72	0,14			1		3
I pescatori__GR_	0,10	0,48	0,15	0,08	0,13	0,59	0,18	0,10		1			2
Pomieri__PA_	0,12	0,05	0,46	0,23	0,14	0,06	0,53	0,27			1	1	3
Taverna del capitano__VR_	0,05	0,15	0,29	0,15	0,08	0,23	0,45	0,24			1		3
La capracampa__VT_	0,09	0,08	0,68	0,15	0,09	0,08	0,68	0,15			1		3

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
La Brasserie du Bon Bec	0,16	0,02	0,09	0,39	0,25	0,03	0,14	0,59				1	4
Trattoria di Montemagno	0,07	0,02	0,45	0,13	0,10	0,04	0,67	0,19			1		3
Osteria di Porta al Cassero	0,00	0,04	0,23	0,52	0,00	0,05	0,30	0,66			1	1	4
Casa vecchia__AP_	0,15	0,07	0,51	0,38	0,13	0,07	0,46	0,34			1	1	3
Michiletta__FO_	0,18	0,06	0,32	0,34	0,19	0,07	0,35	0,38			1	1	4
Lou Tchappé	0,10	0,03	0,07	0,35	0,18	0,06	0,13	0,63				1	4
La Cantina di Colombo	0,23	0,03	0,13	0,12	0,45	0,06	0,26	0,23	1		1		1
Locanda al Pettiroso	0,01	0,02	0,11	0,26	0,03	0,04	0,28	0,65			1	1	4
Il Ristorante degli Amici	0,14	0,08	0,24	0,09	0,25	0,14	0,44	0,17			1		1
Trattoria di Torba	0,11	0,02	0,20	0,24	0,19	0,03	0,36	0,43			1	1	4
Locanda Piajo	0,23	0,03	0,08	0,19	0,44	0,06	0,15	0,35	1			1	1
Da Mariano	0,14	0,00	0,10	0,15	0,36	0,00	0,25	0,39	1		1	1	4
Colli Storici	0,06	0,00	0,21	0,43	0,08	0,00	0,30	0,62			1	1	4
Nerina	0,25	0,07	0,13	0,38	0,30	0,08	0,15	0,47	1			1	4
Al Curtif	0,13	0,00	0,13	0,30	0,23	0,00	0,23	0,54				1	4
Antica Bettola da Marisa	0,07	0,00	0,06	0,42	0,13	0,00	0,11	0,76				1	4
Quattrochiacchiere	0,17	0,04	0,17	0,42	0,22	0,06	0,21	0,52				1	4
Gustavo	0,04	0,04	0,09	0,15	0,13	0,12	0,28	0,47			1	1	4
Locanda Monte Greco	0,19	0,10	0,20	0,13	0,31	0,16	0,32	0,21	1		1		3
Ostello del Cavaliere	0,05	0,04	0,49	0,13	0,07	0,06	0,69	0,18			1		3
La Tradizione Cucina Casalinga	0,02	0,00	0,42	0,15	0,04	0,00	0,72	0,25			1		3
Il Normanno	0,11	0,05	0,50	0,13	0,14	0,07	0,63	0,17			1		3
Le Rose al bicchiere	0,02	0,00	0,06	0,09	0,09	0,00	0,37	0,54			1	1	4
Ada	0,22	0,03	0,25	0,06	0,40	0,05	0,45	0,10	1		1		1
Il Buongustaio	0,12	0,43	0,15	0,02	0,16	0,60	0,21	0,02		1			2
Osteria del teatro__AN_	0,13	0,04	0,23	0,16	0,23	0,08	0,41	0,28			1	1	3
Le rive__TV_	0,20	0,12	0,31	0,63	0,16	0,09	0,25	0,50				1	4
Al fogolâr__UD_	0,12	0,02	0,19	0,72	0,12	0,01	0,18	0,68				1	4
Al ponte__VR_	0,08	0,02	0,12	0,74	0,08	0,02	0,13	0,77				1	4
Hostaria il Buco	0,00	0,06	0,32	0,38	0,00	0,08	0,43	0,50			1	1	4
Il Pozzo	0,10	0,07	0,22	0,11	0,19	0,15	0,43	0,23			1		4
Andrea	0,24	0,09	0,22	0,22	0,31	0,12	0,28	0,29	1		1	1	3
Zenit__CA_	0,20	0,51	0,22	0,08	0,20	0,51	0,21	0,08		1			2
La valletta__CH_	0,04	0,11	0,51	0,12	0,05	0,14	0,66	0,15			1		3
Ristorante annesso all'albergo Corsaglia__CN_	0,13	0,04	0,18	0,48	0,16	0,05	0,22	0,57				1	4
Quattro archi__CT_	0,09	0,12	0,29	0,21	0,13	0,16	0,41	0,30			1	1	3
Alla luna__GO_	0,12	0,05	0,20	0,50	0,14	0,06	0,23	0,57				1	4
Il camino__MC_	0,03	0,02	0,34	0,18	0,06	0,03	0,59	0,32			1	1	3
Trattoria del ciclista__NO_	0,11	0,01	0,16	0,60	0,12	0,01	0,19	0,69				1	4
Trattoria del sole__PR_	0,09	0,05	0,24	0,68	0,08	0,05	0,23	0,64				1	4
Da Filomena	0,09	0,05	0,60	0,08	0,11	0,06	0,73	0,10			1		3
Il Casolare di Tobia	0,03	0,08	0,38	0,08	0,06	0,14	0,66	0,14			1		3
Terranima	0,09	0,05	0,17	0,05	0,24	0,13	0,48	0,14			1		3
A Casa tu Martinu	0,09	0,10	0,38	0,21	0,11	0,13	0,48	0,27			1	1	3
Da Peppe	0,09	0,10	0,39	0,10	0,13	0,15	0,58	0,14			1		3
Taverna Nicastro	0,17	0,03	0,27	0,10	0,30	0,05	0,47	0,18	1		1		3
Monteletus	0,07	0,39	0,06	0,15	0,10	0,58	0,09	0,23		1			2
Weinstube sichelburg schwarzer adler__BZ_	0,03	0,00	0,12	0,57	0,05	0,00	0,17	0,79				1	4
Da checco__LT_	0,10	0,08	0,50	0,23	0,11	0,08	0,55	0,26			1	1	3
Villa rainò__PA_	0,12	0,16	0,37	0,08	0,16	0,22	0,51	0,11			1		3
La vecchia cucina di soldano__PO_	0,10	0,06	0,29	0,15	0,16	0,10	0,49	0,26			1	1	3
Da maria fontana__RI_	0,04	0,04	0,63	0,27	0,04	0,04	0,64	0,28			1	1	3
Alla rosa__RO_	0,06	0,01	0,15	0,39	0,11	0,01	0,25	0,63			1	1	4
Trattoria dino__FI_	0,08	0,01	0,56	0,16	0,10	0,01	0,69	0,20			1		3
La pace__FO_	0,04	0,04	0,34	0,45	0,05	0,05	0,39	0,51			1	1	3
Testone__NU_	0,11	0,07	0,76	0,19	0,10	0,06	0,67	0,16			1		3
Don ciccio__PA_	0,08	0,24	0,17	0,07	0,15	0,43	0,30	0,12		1	1		2
Valsirino__PZ_	0,03	0,08	0,85	0,31	0,02	0,06	0,67	0,25			1		3
Da silvana__RM_	0,01	0,03	0,46	0,35	0,01	0,03	0,54	0,41			1	1	3
Taverna il lupo__SA_	0,01	0,08	0,80	0,10	0,01	0,08	0,81	0,10			1		3
Costantinopoli__SA_	0,05	0,27	0,53	0,19	0,05	0,26	0,51	0,18		1	1		3

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Aùtedo__SP__	0,04	0,13	0,47	0,14	0,05	0,16	0,61	0,18			1		3
Mulino delle tolle__UD__	0,08	0,02	0,26	0,64	0,08	0,02	0,26	0,65			1	1	4
Il camoscio__VA__	0,03	0,02	0,31	0,44	0,04	0,03	0,38	0,55			1	1	4
Dragut	0,18	0,43	0,01	0,05	0,27	0,64	0,02	0,07	1	1			2
Hotel Scrivano	0,05	0,09	0,22	0,23	0,08	0,16	0,38	0,38			1	1	4
Lido ariston sales__CR__	0,10	0,12	0,17	0,78	0,08	0,11	0,14	0,67				1	4
Da ottavio__FC__	0,03	0,04	0,34	0,50	0,03	0,04	0,38	0,55			1	1	4
Manubiola__PR__	0,09	0,04	0,18	0,60	0,10	0,05	0,19	0,66				1	4
Gli amici__SP__	0,20	0,00	0,30	0,32	0,25	0,00	0,36	0,39			1	1	4
Vecchia brenta__VC__	0,08	0,06	0,15	0,52	0,09	0,08	0,19	0,64				1	4
Garibaldi__TP__	0,04	0,74	0,12	0,08	0,05	0,75	0,12	0,08		1			2
Da Burde	0,01	0,02	0,49	0,13	0,01	0,04	0,75	0,20			1		3
L' Arco Vecchio	0,20	0,05	0,37	0,14	0,26	0,06	0,49	0,19	1		1		3
Antica Locanda La Rosella	0,15	0,20	0,45	0,08	0,17	0,23	0,51	0,09			1		3
Il pozzo__LU__	0,17	0,03	0,36	0,42	0,18	0,03	0,37	0,43			1	1	4
Pacini__RN__	0,05	0,00	0,28	0,38	0,07	0,00	0,40	0,53			1	1	4
Le Panche	0,09	0,14	0,18	0,07	0,19	0,29	0,37	0,15		1	1		3
Minicuccio__AV__	0,06	0,04	0,85	0,16	0,05	0,04	0,76	0,15			1		3
Il Quadrifoglio	0,22	0,21	0,30	0,07	0,27	0,26	0,37	0,09	1	1	1		3
Oste scuro__FI__	0,09	0,11	0,20	0,37	0,11	0,14	0,27	0,48			1	1	4
Da gagliano__SI__	0,29	0,07	0,41	0,39	0,25	0,06	0,35	0,34	1		1	1	4
Lou sarvanot__CN__	0,19	0,12	0,21	0,49	0,19	0,12	0,21	0,49				1	4
Tre merli__AL__	0,03	0,04	0,14	0,59	0,04	0,04	0,17	0,75				1	4
Trattoria società__CN__	0,06	0,05	0,22	0,45	0,07	0,07	0,28	0,57			1	1	4
Luìgina__GE__	0,06	0,09	0,30	0,17	0,10	0,15	0,48	0,28			1	1	3
L'osteria__PT__	0,05	0,00	0,26	0,48	0,07	0,00	0,33	0,60			1	1	4
Osteria del diavolo__AT__	0,05	0,04	0,26	0,51	0,06	0,04	0,30	0,59			1	1	4
La campanara__FO__	0,04	0,05	0,26	0,56	0,04	0,05	0,28	0,62			1	1	4
Antica trattoria la grotta__PI__	0,13	0,03	0,32	0,43	0,14	0,04	0,36	0,47			1	1	4
Osteria dei baci__CN__	0,22	0,04	0,21	0,71	0,18	0,04	0,18	0,60				1	4
La rosa dei vini__CN__	0,10	0,04	0,17	0,78	0,09	0,04	0,15	0,71				1	4
Il mediterraneo__KR__	0,18	0,37	0,27	0,11	0,20	0,39	0,29	0,12		1	1		2
La brasserie du bon bec__AO__	0,16	0,01	0,13	0,37	0,23	0,02	0,19	0,55				1	4
Pace__CN__	0,11	0,07	0,18	0,52	0,12	0,08	0,21	0,59				1	4
Osteria al bianchi__BS__	0,06	0,03	0,19	0,52	0,08	0,04	0,23	0,65				1	4
Ai caprioli__CE__	0,02	0,07	0,63	0,20	0,02	0,08	0,68	0,22			1		3
Pollo d'oro__KR__	0,17	0,18	0,53	0,08	0,18	0,19	0,56	0,08			1		3
Da paeto__VE__	0,18	0,14	0,23	0,22	0,23	0,18	0,30	0,29			1	1	3
Locanda occitana ca' bianca__CN__	0,04	0,03	0,17	0,48	0,06	0,04	0,24	0,66				1	4
Casabella__PC__	0,16	0,04	0,15	0,90	0,13	0,03	0,12	0,72				1	4
I matetti__SV__	0,11	0,19	0,19	0,16	0,17	0,29	0,30	0,24		1	1		3
Ferrari__RM__	0,05	0,02	0,43	0,15	0,08	0,03	0,67	0,23			1		3
Cotton club__BN__	0,06	0,08	0,44	0,13	0,08	0,12	0,62	0,19			1		3
Osteria san cipriano__BS__	0,05	0,14	0,30	0,60	0,04	0,13	0,28	0,55			1	1	3
Seppila__BZ__	0,04	0,00	0,10	0,60	0,05	0,00	0,13	0,82				1	4
Il pagatore__CB__	0,10	0,03	0,53	0,24	0,11	0,04	0,59	0,26			1	1	3
Sant'anna da emilia__NA__	0,07	0,39	0,19	0,09	0,10	0,53	0,25	0,12		1	1		2
Il bacco felice__PG__	0,11	0,11	0,30	0,28	0,14	0,14	0,37	0,35			1	1	3
Azienda agrituristicca Ostello del cavaliere__AQ__	0,10	0,03	0,68	0,34	0,08	0,02	0,60	0,30			1	1	3
Cassia vetus__AR__	0,18	0,11	0,37	0,18	0,21	0,13	0,44	0,22			1		3
Osteria della gallina sversa__AT__	0,03	0,01	0,29	0,67	0,03	0,01	0,29	0,67			1	1	4
Da kathi__BZ__	0,06	0,04	0,13	0,35	0,11	0,07	0,22	0,60				1	4
Hosteria wine bartolo__PG__	0,08	0,00	0,19	0,25	0,15	0,00	0,37	0,48			1	1	4
Da vittorio__RM__	0,16	0,01	0,48	0,14	0,20	0,02	0,61	0,17			1		3
Trattoria della società agricola__TO__	0,09	0,06	0,08	0,67	0,10	0,06	0,08	0,76				1	4
I valenza__TO__	0,03	0,02	0,11	0,31	0,06	0,05	0,23	0,66				1	4
Borgo poscolle__UD__	0,11	0,05	0,14	0,76	0,10	0,05	0,14	0,71				1	4
Dall'amelia alla giustizia__VE__	0,07	0,17	0,09	0,29	0,11	0,28	0,14	0,47		1		1	3
Leon d'oro__CN__	0,08	0,19	0,36	0,35	0,08	0,19	0,37	0,36			1	1	3
San bernardo__CN__	0,11	0,06	0,19	0,54	0,13	0,07	0,21	0,60				1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Boscaglia opificio del bosco__SI_	0,02	0,02	0,48	0,48	0,02	0,02	0,48	0,48			1	1	4
Boivin__TN_	0,11	0,01	0,16	0,57	0,13	0,01	0,19	0,67				1	4
Da tarsillo__UD_	0,05	0,05	0,28	0,66	0,05	0,04	0,27	0,64			1	1	4
La torre__CN_	0,15	0,03	0,19	0,34	0,21	0,04	0,27	0,48			1	1	4
Da elena__FC_	0,11	0,01	0,29	0,41	0,13	0,02	0,36	0,50			1	1	4
Da peppe__PZ_	0,04	0,06	0,63	0,21	0,04	0,07	0,67	0,22			1		3
Ustari di du' canton__RA_	0,09	0,03	0,35	0,45	0,09	0,03	0,38	0,50			1	1	3
Lou reassignon__AO_	0,09	0,04	0,18	0,44	0,12	0,05	0,24	0,59				1	4
Alla frasca verde__UD_	0,10	0,00	0,20	0,68	0,10	0,00	0,20	0,70				1	4
All'agnello_lamm__BZ_	0,06	0,03	0,27	0,58	0,06	0,03	0,28	0,62			1	1	4
Da roverino__AP_	0,11	0,02	0,20	0,20	0,21	0,04	0,37	0,38			1	1	4
Cavallino bianco__BZ_	0,07	0,03	0,12	0,40	0,11	0,06	0,19	0,65				1	4
Osteria Ddel pozzo vecchio__LE_	0,13	0,20	0,30	0,12	0,17	0,27	0,41	0,16		1	1		2
Due cavallini__MN_	0,03	0,05	0,19	0,71	0,03	0,05	0,19	0,73				1	4
Zi filomena__SA_	0,08	0,08	0,45	0,21	0,10	0,10	0,55	0,25			1	1	3
Antica trattoria agnoletti__TV_	0,12	0,02	0,07	0,53	0,16	0,02	0,10	0,72				1	4
L'arcara__SA_	0,13	0,42	0,36	0,28	0,11	0,36	0,30	0,23		1	1		2
L'oste e il sacrestano__AG_	0,15	0,32	0,11	0,07	0,23	0,49	0,17	0,11		1			2
Panzallegra__SP_	0,13	0,07	0,28	0,14	0,21	0,12	0,45	0,22			1		3
Al ristorante__UD_	0,29	0,09	0,14	0,49	0,29	0,09	0,14	0,48	1			1	4
La tana dell'orso... bruno__VT_	0,01	0,05	0,41	0,16	0,02	0,07	0,65	0,26			1	1	3
Il vecchio mulino__VT_	0,16	0,02	0,27	0,31	0,21	0,02	0,36	0,41			1	1	4
Capanna carla__AO_	0,04	0,01	0,14	0,49	0,06	0,02	0,20	0,72				1	4
Belsito__FR_	0,03	0,04	0,50	0,29	0,03	0,04	0,58	0,34			1	1	3
Bellaria__PC_	0,28	0,08	0,16	0,58	0,25	0,07	0,14	0,53	1			1	4
Pane e vino__PG_	0,08	0,13	0,48	0,37	0,08	0,13	0,45	0,35			1	1	3
Alle nazioni__PN_	0,06	0,07	0,20	0,54	0,06	0,08	0,23	0,62				1	4
Da luisa__PS_	0,20	0,05	0,21	0,53	0,20	0,05	0,21	0,54				1	4
Il castagno__SI_	0,08	0,04	0,30	0,49	0,09	0,05	0,33	0,54			1	1	4
Dorfnerhof__BZ_	0,14	0,02	0,13	0,44	0,19	0,02	0,18	0,61				1	4
Da andrea__SR_	0,07	0,15	0,47	0,21	0,08	0,17	0,52	0,23			1		3
Antica trattoria losanna__AL_	0,15	0,01	0,15	0,41	0,21	0,01	0,21	0,57				1	4
Paridò__CS_	0,11	0,52	0,52	0,15	0,09	0,40	0,40	0,12		1	1		2
Luchin__GE_	0,11	0,16	0,42	0,11	0,14	0,20	0,52	0,14			1		3
Sa mola__OR_	0,18	0,14	0,62	0,29	0,15	0,12	0,50	0,23			1		3
Da nadae__RO_	0,08	0,08	0,24	0,21	0,13	0,14	0,39	0,34			1	1	3
Stazione	0,15	0,10	0,18	0,64	0,14	0,09	0,17	0,60				1	4
Scoglio dell'aquilone__TR_	0,07	0,01	0,52	0,25	0,08	0,01	0,61	0,30			1	1	3
Locanda del vegnòt__BS_	0,11	0,01	0,12	0,57	0,13	0,02	0,15	0,70				1	4
Buca dei ladroni__BN_	0,06	0,10	0,73	0,20	0,05	0,09	0,68	0,18			1		3
Antica osteria dell'orsa__CN_	0,08	0,04	0,19	0,67	0,08	0,04	0,20	0,68				1	4
La piazza__LE_	0,20	0,20	0,45	0,06	0,22	0,22	0,49	0,07			1		2
L'osteria di piazza padella__PI_	0,06	0,21	0,42	0,18	0,07	0,24	0,48	0,20			1		3
La piazzetta__TE_	0,12	0,19	0,53	0,18	0,12	0,18	0,52	0,18			1		3
Ostaria da mariano__VE_	0,33	0,14	0,30	0,35	0,30	0,13	0,27	0,31	1		1	1	3
La pecora nera__MN_	0,10	0,13	0,14	0,71	0,09	0,12	0,13	0,66				1	4
Delle Rose	0,22	0,00	0,07	0,33	0,35	0,00	0,12	0,53	1			1	4
Taverna dei guelfi__AN_	0,06	0,04	0,42	0,27	0,08	0,05	0,53	0,34			1	1	3
Cantina dei cacciatori__CN_	0,22	0,03	0,19	0,79	0,18	0,03	0,15	0,64				1	4
Nuova osteria tripoli__MN_	0,11	0,06	0,18	0,43	0,14	0,08	0,23	0,55				1	4
Nerina__TN_	0,14	0,02	0,12	0,54	0,17	0,02	0,15	0,66				1	4
La barrique__VC_	0,11	0,05	0,19	0,54	0,12	0,05	0,21	0,61				1	4
Cappelverde__AL_	0,05	0,06	0,21	0,71	0,04	0,06	0,21	0,69				1	4
Lou tchappé__AO_	0,08	0,04	0,19	0,87	0,07	0,03	0,16	0,74				1	4
Clemente__AQ_	0,05	0,10	0,38	0,15	0,08	0,15	0,55	0,22			1		3
Eremo della gasprina__CN_	0,15	0,02	0,09	0,42	0,21	0,03	0,14	0,62				1	4
Risorgimento__CN_	0,12	0,01	0,25	0,73	0,11	0,01	0,23	0,66				1	4
Dal maestro del brodo__PA_	0,09	0,31	0,10	0,06	0,16	0,54	0,18	0,11		1			2
Hosteria toblino__TN_	0,05	0,04	0,18	0,71	0,05	0,04	0,18	0,73				1	4
Sa muskera__CA_	0,10	0,09	0,36	0,15	0,15	0,13	0,51	0,22			1		3
Locanda la corte__AQ_	0,08	0,02	0,26	0,21	0,14	0,03	0,46	0,36			1	1	3

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Dentella__BG__	0,13	0,02	0,26	0,62	0,13	0,02	0,25	0,60			1	1	4
Il ristorante dei cantoni__FO__	0,09	0,02	0,28	0,46	0,11	0,02	0,33	0,54			1	1	4
Sellari__FR__	0,13	0,10	0,73	0,12	0,12	0,09	0,67	0,11			1		3
Terme__IM__	0,05	0,00	0,53	0,21	0,06	0,00	0,67	0,27			1	1	3
L'oasi__NU__	0,08	0,06	0,76	0,29	0,07	0,05	0,64	0,25			1		3
Sardoc__TS__	0,07	0,07	0,14	0,51	0,09	0,08	0,18	0,65				1	4
Da sergio__TV__	0,18	0,07	0,14	0,25	0,27	0,11	0,22	0,39	1			1	4
Trattoria alla cima__TV__	0,11	0,05	0,21	0,76	0,09	0,05	0,19	0,67				1	4
Bellavista__UD__	0,08	0,05	0,26	0,80	0,06	0,04	0,21	0,68				1	4
Osteria della posta__AQ__	0,05	0,05	0,47	0,15	0,07	0,07	0,64	0,21			1		3
Al monastero__UD__	0,18	0,03	0,14	0,56	0,20	0,04	0,15	0,61				1	4
La frasca__UD__	0,20	0,06	0,33	0,63	0,16	0,05	0,27	0,52			1	1	4
Al travato__AR__	0,04	0,00	0,28	0,16	0,07	0,00	0,58	0,34			1	1	3
Il tirante__TV__	0,08	0,00	0,10	0,27	0,17	0,00	0,22	0,60				1	4
Da enrico__CH__	0,09	0,03	0,48	0,24	0,10	0,04	0,58	0,29			1	1	3
A casa mia__FI__	0,14	0,02	0,21	0,27	0,22	0,03	0,33	0,42			1	1	4
La locanda dello yeti__PT__	0,10	0,16	0,24	0,26	0,13	0,21	0,32	0,34			1	1	3
L'osteria di tancredi__UD__	0,09	0,08	0,22	0,51	0,10	0,09	0,24	0,57				1	4
La taverna del duca__BA__	0,07	0,02	0,69	0,13	0,07	0,02	0,76	0,14			1		3
Trattoria tomba__BO__	0,03	0,03	0,27	0,58	0,04	0,03	0,29	0,64			1	1	4
Hostaria san filippo__BR__	0,09	0,16	0,53	0,10	0,10	0,18	0,61	0,11			1		3
Osteria della sciòla__FI__	0,15	0,02	0,40	0,33	0,16	0,02	0,44	0,37			1	1	4
Enoteca federici__FR__	0,14	0,10	0,46	0,16	0,17	0,12	0,53	0,18			1		3
Osteria dei fiori__MC__	0,13	0,03	0,57	0,10	0,16	0,04	0,68	0,12			1		3
Su talleri__OR__	0,08	0,03	0,35	0,15	0,13	0,05	0,57	0,25			1	1	3
Il borghetto__PG__	0,12	0,03	0,31	0,39	0,14	0,04	0,36	0,46			1	1	4
La grotta__PI__	0,11	0,01	0,34	0,28	0,14	0,02	0,46	0,38			1	1	3
Albana__PI__	0,05	0,04	0,37	0,31	0,06	0,05	0,49	0,40			1	1	3
Su pe' i' canto__PO__	0,06	0,06	0,34	0,33	0,07	0,07	0,43	0,42			1	1	4
Costa della figura__PU__	0,04	0,05	0,44	0,33	0,05	0,06	0,51	0,38			1	1	3
La berlocca__TN__	0,09	0,04	0,14	0,56	0,11	0,05	0,17	0,68				1	4
Barba toni__TO__	0,18	0,01	0,05	0,36	0,30	0,01	0,08	0,61	1			1	4
Pa' krhaizar__UD__	0,02	0,06	0,23	0,75	0,02	0,06	0,21	0,71				1	4
Il tirabuscio__AR__	0,14	0,03	0,25	0,46	0,16	0,03	0,28	0,53			1	1	4
Hosteria de' ferrari__AL__	0,20	0,05	0,13	0,37	0,27	0,07	0,17	0,49	1			1	4
Rimante__AN__	0,11	0,03	0,29	0,49	0,12	0,03	0,32	0,53			1	1	4
Locanda ai ponti romani__AO__	0,06	0,01	0,15	0,55	0,08	0,01	0,20	0,71				1	4
La costa__BA__	0,04	0,37	0,45	0,15	0,04	0,37	0,45	0,15		1	1		3
E' parlaminté__BO__	0,21	0,29	0,29	0,26	0,20	0,28	0,27	0,25		1	1		3
Roma__CN__	0,05	0,03	0,09	0,56	0,07	0,04	0,12	0,76				1	4
La torre__CN__	0,22	0,02	0,24	0,31	0,27	0,03	0,30	0,40	1		1	1	4
La lumaca__PE__	0,14	0,01	0,31	0,29	0,19	0,02	0,42	0,38			1	1	4
Da remo__PG__	0,11	0,02	0,26	0,14	0,21	0,03	0,49	0,26			1	1	4
La vecchia posta__PG__	0,18	0,04	0,49	0,29	0,18	0,04	0,49	0,29			1	1	3
Trattoria dell'abbondanza__PT__	0,04	0,08	0,39	0,32	0,05	0,09	0,47	0,39			1	1	3
Trattoria del pesce fresco__RC__	0,08	0,49	0,39	0,14	0,07	0,44	0,35	0,13		1	1		2
Il pincio__TR__	0,09	0,05	0,33	0,26	0,12	0,07	0,45	0,35			1	1	3
L'asino d'oro__TR__	0,10	0,05	0,54	0,34	0,09	0,04	0,53	0,33			1	1	3
Trattoria al forno__TV__	0,15	0,02	0,17	0,74	0,14	0,02	0,16	0,68				1	4
La vecchia taverna__RM__	0,12	0,03	0,59	0,27	0,12	0,03	0,59	0,27			1	1	3
Borgo spoltino__TE__	0,32	0,16	0,44	0,23	0,28	0,14	0,38	0,20	1		1		3
Porta romana__VT__	0,06	0,10	0,56	0,25	0,06	0,10	0,58	0,26			1	1	3
Trattoria degli artisti__AO__	0,11	0,00	0,16	0,66	0,11	0,00	0,17	0,72				1	4
Les pertzes__AO__	0,08	0,03	0,19	0,76	0,08	0,03	0,18	0,72				1	4
Baita ermitage__AO__	0,07	0,02	0,22	0,55	0,09	0,02	0,26	0,64			1	1	4
Lo peillo de mamagran__AO__	0,07	0,03	0,19	0,44	0,10	0,04	0,26	0,61			1	1	4
Le quattro fontane__CE__	0,17	0,15	0,63	0,15	0,15	0,14	0,57	0,14			1		3
Pane e vino__CN__	0,11	0,02	0,15	0,62	0,12	0,02	0,16	0,69				1	4
La rondinella__CS__	0,03	0,18	0,67	0,25	0,03	0,16	0,59	0,22			1		3
La locanda di bacco__FG__	0,10	0,30	0,71	0,26	0,07	0,22	0,52	0,19			1		3
Osteria del gran fritto la buca__FO__	0,08	0,30	0,07	0,08	0,16	0,56	0,13	0,14		1			2

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Da tronca__GR__	0,14	0,09	0,58	0,35	0,12	0,08	0,50	0,30			1	1	3
La baita__IM__	0,16	0,06	0,23	0,38	0,19	0,08	0,27	0,46			1	1	4
Osteria degli spiriti__LE__	0,04	0,10	0,55	0,11	0,06	0,13	0,68	0,14			1		3
Lo stuzzichino__LT__	0,19	0,03	0,58	0,25	0,18	0,03	0,55	0,24			1		3
Da richetta__MC__	0,10	0,00	0,44	0,27	0,12	0,00	0,55	0,33			1	1	3
L'alchimista__PG__	0,13	0,04	0,19	0,17	0,25	0,07	0,36	0,32			1	1	3
Locanda di nonna gelsa__PG__	0,05	0,02	0,32	0,46	0,06	0,02	0,38	0,54			1	1	4
Trattoria mazzini__PR__	0,15	0,04	0,19	0,44	0,18	0,04	0,23	0,54				1	4
Stella d'oro__UD__	0,04	0,02	0,18	0,63	0,04	0,03	0,21	0,72				1	4
Portichetti__VR__	0,04	0,05	0,11	0,40	0,07	0,08	0,18	0,67				1	4
Al bue rosso__OR__	0,05	0,11	0,66	0,32	0,04	0,09	0,58	0,28			1	1	3
Bianca lancia dal baròn__AT__	0,17	0,06	0,12	0,58	0,18	0,06	0,13	0,62				1	4
Il giardinetto__AT__	0,07	0,04	0,29	0,66	0,06	0,04	0,27	0,63			1	1	4
Valleverde__AV__	0,06	0,01	0,51	0,17	0,08	0,01	0,68	0,23			1		3
Barone__AV__	0,18	0,45	0,39	0,21	0,14	0,36	0,32	0,18		1	1		2
Grillo d'oro__AV__	0,05	0,07	0,64	0,07	0,06	0,09	0,77	0,08			1		3
La lumera__PG__	0,09	0,02	0,41	0,32	0,10	0,03	0,48	0,38			1	1	3
Il moggio__RI__	0,11	0,03	0,31	0,16	0,18	0,06	0,51	0,26			1	1	3
Il bocconcino__RM__	0,12	0,20	0,36	0,09	0,16	0,26	0,47	0,11		1	1		2
Floriani__TN__	0,03	0,04	0,08	0,53	0,04	0,06	0,11	0,78				1	4
Da doro__VI__	0,07	0,04	0,14	0,65	0,08	0,05	0,16	0,72				1	4
'L richiastro__VT__	0,10	0,03	0,51	0,16	0,12	0,04	0,64	0,20			1		3
Trattoria casalinga__CT__	0,06	0,62	0,34	0,01	0,06	0,60	0,33	0,01		1	1		2
Lanzi__FC__	0,04	0,00	0,32	0,32	0,05	0,00	0,47	0,47			1	1	4
A casa tu martinu__LE__	0,05	0,13	0,39	0,19	0,07	0,18	0,51	0,25			1		3
Hosteria toledo__NA__	0,11	0,54	0,31	0,08	0,10	0,52	0,30	0,08		1	1		2
Allo storione__PN__	0,09	0,05	0,27	0,35	0,12	0,06	0,36	0,46			1	1	4
Osteria dell'angelo__RM__	0,23	0,17	0,54	0,11	0,22	0,16	0,51	0,11			1		3
Antica trattoria di' tramway__FI__	0,01	0,06	0,46	0,17	0,02	0,08	0,66	0,25			1		3
Da fiorella__SP__	0,13	0,16	0,46	0,36	0,12	0,14	0,42	0,32			1	1	3
La molinella__IM__	0,12	0,08	0,26	0,23	0,18	0,12	0,38	0,33			1	1	3
La locanda__KR__	0,03	0,39	0,22	0,07	0,05	0,55	0,31	0,10		1	1		2
Sali e tabacchi__LC__	0,10	0,13	0,13	0,61	0,10	0,13	0,13	0,63				1	4
Cantina nardi__LI__	0,06	0,26	0,26	0,16	0,08	0,35	0,35	0,21		1	1		3
La giudea__LU__	0,04	0,15	0,49	0,31	0,04	0,16	0,50	0,31			1	1	3
Osteria di rubbiara__MO__	0,05	0,01	0,25	0,46	0,07	0,01	0,33	0,59			1	1	4
Osteria paradiso__PA__	0,12	0,67	0,34	0,09	0,10	0,55	0,28	0,07		1	1		2
Rosso di sera__PG__	0,17	0,09	0,27	0,16	0,24	0,13	0,40	0,24			1		4
La lanterna__SV__	0,19	0,09	0,24	0,47	0,19	0,09	0,24	0,48				1	4
Locanda del mulino__CN__	0,09	0,01	0,17	0,66	0,10	0,01	0,18	0,71				1	4
Cascina schiavenza__CN__	0,12	0,04	0,09	0,58	0,15	0,04	0,11	0,70				1	4
Caffescondido__GE__	0,17	0,46	0,12	0,16	0,19	0,51	0,13	0,17		1			2
Pacianca__GR__	0,20	0,30	0,15	0,21	0,23	0,35	0,17	0,25		1			2
Antica osteria casa di Lucia__LC__	0,07	0,03	0,15	0,42	0,10	0,04	0,23	0,63				1	4
Negri__MN__	0,16	0,06	0,16	0,64	0,16	0,06	0,16	0,63				1	4
Dal gaia__MN__	0,12	0,11	0,27	0,70	0,10	0,09	0,22	0,58				1	4
L'impronta__MN__	0,13	0,05	0,19	0,91	0,10	0,04	0,15	0,71				1	4
La barchetta__MO__	0,28	0,09	0,14	0,57	0,26	0,09	0,13	0,52	1			1	4
La locanda di alfonso__NA__	0,10	0,70	0,29	0,09	0,08	0,60	0,25	0,07		1			2
Da riccardo__OR__	0,07	0,46	0,30	0,14	0,07	0,47	0,32	0,15		1	1		2
Craf__OR__	0,11	0,10	0,65	0,38	0,09	0,08	0,53	0,31			1	1	3
L'anfora__PD__	0,06	0,14	0,26	0,53	0,06	0,14	0,26	0,53			1	1	3
Riglarhaus__UD__	0,09	0,03	0,09	0,85	0,09	0,03	0,08	0,80				1	4
Giardini__VC__	0,07	0,04	0,26	0,71	0,06	0,04	0,24	0,66				1	4
Locanda del faro__AP__	0,24	0,23	0,37	0,27	0,21	0,21	0,33	0,25			1		3
Da bussè__MS__	0,04	0,01	0,21	0,18	0,10	0,03	0,48	0,40			1	1	3
Osteria del trivio__PG__	0,07	0,02	0,57	0,22	0,08	0,02	0,65	0,25			1	1	3
La porta di felino__PR__	0,07	0,04	0,22	0,61	0,07	0,04	0,24	0,65				1	4
Dal cavalier gino__RM__	0,07	0,10	0,65	0,11	0,08	0,10	0,70	0,12			1		3
La conca alla vecchia posta__AQ__	0,16	0,01	0,41	0,18	0,21	0,01	0,55	0,23			1		3
Universo__AT__	0,14	0,01	0,14	0,53	0,17	0,01	0,17	0,65				1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
La bella rosin__AT_	0,07	0,03	0,20	0,66	0,08	0,03	0,21	0,68				1	4
La tradizione cucina casalinga__BA_	0,04	0,08	0,76	0,16	0,04	0,07	0,73	0,15			1		3
Meloncello__BO_	0,05	0,03	0,20	0,42	0,07	0,04	0,28	0,60			1	1	3
Trattoria del borgo__BO_	0,14	0,03	0,16	0,45	0,18	0,03	0,21	0,58				1	4
Il castelletto__BR_	0,08	0,08	0,63	0,19	0,08	0,08	0,64	0,20			1		3
Palla bianca_weisskugel__BZ_	0,02	0,00	0,11	0,38	0,04	0,00	0,22	0,74				1	4
Fichtenhof__BZ_	0,09	0,04	0,15	0,77	0,08	0,04	0,14	0,74				1	4
Nonna bianca__PR_	0,13	0,02	0,25	0,64	0,13	0,02	0,24	0,62				1	4
La fontana del tasso__PZ_	0,05	0,04	0,76	0,46	0,04	0,03	0,58	0,35			1	1	3
La taverna dei gesuiti__PZ_	0,14	0,01	0,57	0,18	0,16	0,01	0,63	0,20			1		3
Il capolinea__RE_	0,12	0,02	0,24	0,35	0,16	0,03	0,33	0,47			1	1	4
Cantina colonna__RM_	0,09	0,04	1,00	0,33	0,06	0,03	0,69	0,23			1		3
Scrigno del duomo__TN_	0,19	0,06	0,10	0,58	0,20	0,07	0,10	0,63				1	4
Il ciabòt__TO_	0,21	0,04	0,10	0,39	0,28	0,05	0,14	0,53	1			1	4
Il veliero__TP_	0,09	0,62	0,29	0,03	0,09	0,61	0,28	0,02		1	1		2
Pironetomосca__TV_	0,13	0,12	0,23	0,35	0,16	0,14	0,28	0,42			1	1	4
Da gaspar__UD_	0,14	0,04	0,17	0,70	0,13	0,04	0,16	0,66				1	4
Da pompeo__FG_	0,15	0,18	0,40	0,20	0,16	0,19	0,43	0,22			1		3
Zia marinella__FG_	0,23	0,17	0,41	0,11	0,25	0,19	0,45	0,12			1		3
Da iolanda__GE_	0,11	0,12	0,44	0,12	0,14	0,15	0,56	0,15			1		3
In caciaia__LI_	0,07	0,41	0,17	0,23	0,08	0,46	0,20	0,26		1		1	2
Villa delle rose__LU_	0,06	0,03	0,30	0,46	0,07	0,04	0,35	0,54			1	1	4
Mediterranima__ME_	0,16	0,57	0,21	0,07	0,16	0,57	0,20	0,07		1			2
Il cantacucco__MO_	0,14	0,02	0,25	0,70	0,13	0,02	0,22	0,63				1	4
Il sebetto__NA_	0,11	0,26	0,39	0,09	0,13	0,31	0,46	0,10		1	1		3
Desogos__OR_	0,01	0,14	0,76	0,26	0,01	0,12	0,65	0,23			1		3
Paradiso__OR_	0,08	0,01	0,48	0,15	0,11	0,02	0,67	0,21			1		3
Locanda aurilia__PD_	0,15	0,06	0,15	0,62	0,16	0,06	0,15	0,63				1	4
Alle due corti__LE_	0,15	0,27	0,25	0,08	0,20	0,36	0,33	0,10		1	1		2
Osteria di starda__SI_	0,10	0,05	0,35	0,12	0,16	0,08	0,57	0,19			1		3
La cantina__VR_	0,08	0,03	0,17	0,70	0,09	0,03	0,17	0,72				1	4
Osteria ai binari__AT_	0,06	0,04	0,10	0,55	0,08	0,05	0,13	0,74				1	4
Da giusy__BS_	0,08	0,05	0,20	0,86	0,07	0,04	0,17	0,72				1	4
Crotto del sergente__CO_	0,16	0,07	0,16	0,75	0,14	0,06	0,14	0,66				1	4
La grotta__BS_	0,06	0,04	0,24	0,78	0,06	0,04	0,21	0,69				1	4
La rosa rossa__BS_	0,08	0,00	0,24	0,87	0,07	0,00	0,20	0,73				1	4
La kamastra__CS_	0,04	0,08	0,65	0,15	0,04	0,09	0,71	0,16			1		3
San giorgio e il drago__CT_	0,07	0,14	0,54	0,13	0,08	0,16	0,62	0,15			1		3
Antica piazzetta__FG_	0,09	0,12	0,33	0,13	0,14	0,18	0,49	0,19			1		3
La carretta__LI_	0,22	0,49	0,18	0,11	0,22	0,49	0,18	0,11		1			2
Antica trattoria di san galdino__MI_	0,07	0,06	0,20	0,54	0,08	0,07	0,23	0,63				1	4
La torre__NA_	0,12	0,58	0,40	0,09	0,10	0,49	0,33	0,08		1	1		2
Antica stazione ferroviaria di ficuzza__PA_	0,05	0,10	0,39	0,17	0,07	0,14	0,55	0,24			1		3
Pallotta__PG_	0,09	0,09	0,39	0,23	0,11	0,11	0,49	0,29			1	1	3
La locanda di gulliver__PG_	0,04	0,05	0,41	0,18	0,06	0,08	0,60	0,26			1	1	3
Gattara__PU_	0,08	0,02	0,36	0,23	0,12	0,04	0,51	0,33			1	1	3
Pietra del sale__PZ_	0,05	0,07	0,59	0,23	0,05	0,07	0,63	0,24			1		3
Il convento__SA_	0,10	0,44	0,21	0,10	0,11	0,52	0,25	0,12		1	1		2
La burnia__TO_	0,09	0,03	0,09	0,55	0,11	0,03	0,12	0,73				1	4
Edelweiss__VB_	0,08	0,03	0,28	0,78	0,07	0,03	0,24	0,67				1	4
Ballarin__VE_	0,11	0,08	0,34	0,28	0,13	0,09	0,43	0,35			1	1	3
Trattoria del teatro__BG_	0,08	0,06	0,16	0,52	0,10	0,07	0,19	0,64				1	4
Garibaldi__AT_	0,16	0,01	0,18	0,57	0,18	0,01	0,19	0,62				1	4
Masseria di parco di castro__BR_	0,13	0,13	0,66	0,28	0,11	0,11	0,55	0,23			1		3
Da nino__NU_	0,06	0,08	0,52	0,26	0,07	0,09	0,56	0,28			1	1	3
Da giovanni__PD_	0,08	0,06	0,20	0,36	0,12	0,08	0,29	0,51			1	1	4
Ristorante del ponte__PG_	0,14	0,07	0,36	0,35	0,15	0,08	0,39	0,38			1	1	4
Cortevvecchia__RO_	0,12	0,08	0,26	0,72	0,10	0,07	0,22	0,60				1	4
Il cantinone__BA_	0,14	0,15	0,62	0,23	0,12	0,13	0,54	0,20			1		3
Santa lucia__AP_	0,21	0,05	0,28	0,25	0,26	0,07	0,35	0,32	1		1	1	4
La baita__AN_	0,08	0,06	0,28	0,19	0,13	0,10	0,46	0,31			1	1	3

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Angiolina__SA_	0,19	0,26	0,14	0,14	0,26	0,35	0,19	0,20	1	1			2
In plàit__UD_	0,07	0,02	0,18	0,52	0,09	0,03	0,23	0,66				1	4
Dedicato a mio padre__SA_	0,12	0,54	0,15	0,06	0,14	0,62	0,17	0,07		1			2
Il magazzino__FI_	0,09	0,05	0,27	0,25	0,14	0,07	0,41	0,38			1	1	4
Antica osteria__TN_	0,11	0,01	0,13	0,67	0,12	0,01	0,14	0,73				1	4
Plistia__AQ_	0,02	0,05	0,44	0,18	0,03	0,07	0,64	0,26			1	1	3
Il garibaldi innamorato__LI_	0,17	0,25	0,13	0,07	0,28	0,40	0,21	0,12	1	1			2
Da caronte__VE_	0,15	0,19	0,16	0,49	0,15	0,19	0,17	0,50				1	4
La Marta__BS_	0,04	0,02	0,19	0,49	0,05	0,02	0,26	0,66			1	1	4
Signaterhof__BZ_	0,05	0,04	0,11	0,69	0,06	0,05	0,13	0,77				1	4
Da ò colla__GE_	0,13	0,03	0,33	0,28	0,16	0,04	0,43	0,36			1	1	3
Lo stuzzichino__NA_	0,11	0,45	0,39	0,14	0,10	0,42	0,36	0,12		1	1		2
Osteria dell'angiolina__PC_	0,13	0,05	0,19	0,57	0,14	0,06	0,20	0,60				1	4
Font'artana__PE_	0,05	0,05	0,58	0,19	0,06	0,06	0,67	0,22			1		3
Al curtif__PN_	0,10	0,06	0,35	0,70	0,08	0,05	0,29	0,58			1	1	4
La lumaca__BS_	0,22	0,05	0,28	0,56	0,19	0,05	0,26	0,50			1	1	4
La guardiola__CS_	0,12	0,45	0,22	0,06	0,14	0,53	0,26	0,08		1	1		2
La madonnina__MI_	0,11	0,01	0,12	0,48	0,15	0,01	0,17	0,67				1	4
Castello__NO_	0,15	0,02	0,18	0,68	0,14	0,02	0,18	0,66				1	4
Alla torre__NO_	0,19	0,06	0,13	0,55	0,21	0,06	0,14	0,59				1	4
Antica trattoria giovanelli__PC_	0,12	0,02	0,16	0,62	0,13	0,02	0,17	0,67				1	4
Capelli__PR_	0,07	0,07	0,21	0,73	0,06	0,06	0,20	0,68				1	4
Cant del Gal__TN_	0,02	0,02	0,12	0,69	0,02	0,03	0,15	0,80				1	4
Bandini__AT_	0,30	0,02	0,09	0,39	0,38	0,02	0,11	0,48	1			1	1
La rocca verde__AN_	0,12	0,15	0,64	0,38	0,09	0,12	0,50	0,29			1	1	3
Cavallino__BS_	0,07	0,03	0,28	0,74	0,06	0,03	0,25	0,66			1	1	4
Locanda del gheppio__CR_	0,17	0,07	0,19	0,44	0,20	0,07	0,22	0,51				1	4
Santa rughe__NU_	0,14	0,03	0,40	0,22	0,17	0,04	0,51	0,28			1	1	3
Pietrino e renata__RM_	0,06	0,07	0,70	0,14	0,07	0,07	0,72	0,15			1		3
Zenobi__TE_	0,12	0,10	0,62	0,21	0,11	0,10	0,59	0,20			1		3
Ristorante Tavernetta marinella__AV_	0,08	0,19	0,38	0,38	0,08	0,18	0,37	0,37			1	1	3
Gazebo medioevale__CA_	0,21	0,42	0,09	0,10	0,25	0,51	0,11	0,12	1	1			2
Metrò__CT_	0,12	0,35	0,27	0,22	0,12	0,36	0,28	0,23		1	1		2
Il giglio__OR_	0,09	0,06	0,70	0,37	0,08	0,05	0,57	0,30			1	1	3
Il castoro__PG_	0,05	0,00	0,45	0,19	0,07	0,00	0,65	0,28			1	1	3
Le magnolie__RG_	0,15	0,35	0,47	0,13	0,14	0,32	0,43	0,11		1	1		2
Da ferro__LU_	0,08	0,05	0,46	0,36	0,08	0,05	0,48	0,38			1	1	3
Cristofoli__UD_	0,03	0,05	0,20	0,77	0,03	0,04	0,19	0,73				1	4
Due mori__VI_	0,12	0,07	0,13	0,51	0,14	0,08	0,16	0,62				1	4
Belvedere__VR_	0,09	0,04	0,24	0,75	0,08	0,04	0,21	0,67				1	4
La tana degli orsi__AR_	0,23	0,00	0,12	0,30	0,35	0,00	0,19	0,46	1			1	4
Bar Latteria Zamarco	0,19	0,02	0,10	0,14	0,42	0,05	0,23	0,31	1			1	4
Osteria Sottoriva	0,11	0,00	0,11	0,40	0,17	0,00	0,18	0,64				1	4
Da maria__AN_	0,07	0,00	0,27	0,11	0,16	0,00	0,59	0,25			1	1	3
Il vecchio castagno (ex parco pingitore)__CZ_	0,13	0,14	0,52	0,50	0,10	0,11	0,40	0,39			1	1	3
La molenda__PG_	0,07	0,06	0,44	0,22	0,08	0,08	0,56	0,28			1	1	3
Locanda mariella__PR_	0,17	0,03	0,16	0,41	0,22	0,04	0,21	0,54				1	4
Trattoria gesù cristo__TA_	0,09	0,39	0,12	0,03	0,14	0,63	0,19	0,04		1			2
La fenice__BO_	0,10	0,05	0,23	0,96	0,08	0,04	0,17	0,71				1	4
Da burde__FI_	0,10	0,01	0,37	0,28	0,14	0,01	0,48	0,37			1	1	3
Blanch__GO_	0,11	0,00	0,31	0,88	0,09	0,00	0,24	0,68				1	4
Il daino__PS_	0,13	0,10	0,50	0,24	0,13	0,10	0,52	0,25			1	1	3
Al becco della civetta__PZ_	0,06	0,05	0,63	0,15	0,06	0,06	0,71	0,17			1		3
Il caminetto__OR_	0,10	0,45	0,10	0,04	0,14	0,66	0,14	0,05		1			2
Lo spiedo__AV_	0,08	0,05	0,52	0,41	0,08	0,05	0,49	0,39			1	1	3
La vecchia quercia__BN_	0,07	0,10	0,61	0,12	0,08	0,11	0,68	0,13			1		3
L'uvrara__RM_	0,22	0,47	0,35	0,21	0,18	0,38	0,28	0,17		1	1		2
Il cibreo__FI_	0,18	0,08	0,36	0,22	0,21	0,09	0,43	0,26			1	1	3
Il caminetto da ghigo__LI_	0,01	0,02	0,42	0,32	0,01	0,02	0,54	0,42			1	1	3
Enoteca centrale__TE_	0,13	0,10	0,45	0,27	0,14	0,10	0,48	0,28			1	1	3
La pernice rossa__AL_	0,15	0,05	0,21	0,61	0,15	0,05	0,20	0,60				1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
La cantinella__CN_	0,20	0,01	0,19	0,70	0,18	0,01	0,18	0,63				1	4
Al ponte__MN_	0,17	0,04	0,05	0,49	0,23	0,06	0,06	0,65				1	4
Trattoria la bolognese__MO_	0,04	0,00	0,09	0,28	0,11	0,00	0,21	0,68				1	4
Lucanerle__MT_	0,02	0,03	0,89	0,30	0,02	0,02	0,72	0,25			1		3
'O cupiello__NA_	0,05	0,44	0,33	0,19	0,04	0,43	0,33	0,19		1	1		2
Trattoria dei commercianti__NO_	0,20	0,05	0,06	0,52	0,24	0,06	0,07	0,63				1	4
Enoteca dal mizio__PT_	0,08	0,10	0,27	0,69	0,07	0,08	0,23	0,61				1	4
Trattoriadi strada casale__RA_	0,12	0,04	0,19	0,43	0,15	0,05	0,24	0,55				1	4
Tre spade__RE_	0,15	0,00	0,24	0,59	0,15	0,00	0,25	0,60				1	4
Duca di castelmonte__TP_	0,05	0,28	0,58	0,15	0,05	0,26	0,54	0,14		1	1		3
Sale e pepe__UD_	0,21	0,05	0,17	0,74	0,18	0,05	0,15	0,63				1	4
Cantina siciliana__TP_	0,11	0,82	0,17	0,09	0,10	0,68	0,14	0,08		1			2
Cucina e vino__RG_	0,09	0,56	0,37	0,15	0,08	0,48	0,32	0,13		1	1		2
Antica hostaria secondini__SP_	0,02	0,01	0,48	0,32	0,03	0,01	0,58	0,38			1	1	3
Vite e vitello__SR_	0,07	0,26	0,42	0,21	0,07	0,27	0,43	0,22		1	1		3
Pineta__TN_	0,04	0,02	0,19	0,42	0,06	0,03	0,28	0,63			1	1	4
Osteria stallo__VE_	0,16	0,11	0,22	0,32	0,20	0,13	0,27	0,39			1	1	3
Villa di bodo__VI_	0,17	0,03	0,07	0,37	0,27	0,04	0,11	0,57	1			1	4
Antico guelfo__VI_	0,20	0,02	0,20	0,53	0,21	0,02	0,21	0,56				1	4
Antica trattoria del teatro__RA_	0,12	0,05	0,28	0,62	0,11	0,05	0,26	0,58			1	1	4
I santi__AV_	0,12	0,10	0,30	0,14	0,18	0,15	0,46	0,21			1		3
Viva lo re__NA_	0,10	0,18	0,23	0,15	0,15	0,28	0,35	0,23		1	1		2
Alle codole__BL_	0,29	0,02	0,17	0,42	0,33	0,02	0,18	0,46	1			1	4
San martino__BL_	0,10	0,08	0,34	0,86	0,07	0,06	0,25	0,62				1	4
Alpino da rosa__BS_	0,06	0,00	0,23	0,86	0,05	0,00	0,20	0,74				1	4
Da filomena__CB_	0,07	0,03	0,65	0,24	0,07	0,03	0,66	0,24			1		3
Osteria dell'acquasanta__GE_	0,06	0,02	0,32	0,22	0,10	0,04	0,51	0,35			1	1	3
Trattoria del borgo__PG_	0,12	0,00	0,35	0,40	0,14	0,00	0,40	0,46			1	1	4
Campanini__PR_	0,06	0,03	0,21	0,60	0,06	0,03	0,23	0,67				1	4
Ca' poggiali__RE_	0,05	0,06	0,26	0,73	0,04	0,06	0,24	0,66				1	4
Due camini__TN_	0,02	0,04	0,20	0,87	0,02	0,04	0,18	0,76				1	4
Bel sito da anita__TN_	0,10	0,06	0,15	0,66	0,10	0,06	0,16	0,68				1	4
I tinelloni__RM_	0,09	0,06	0,62	0,15	0,10	0,06	0,67	0,17			1		3
Belvedere__AR_	0,11	0,03	0,46	0,29	0,13	0,04	0,51	0,32			1	1	3
Belvedere__AL_	0,12	0,01	0,22	0,74	0,11	0,01	0,20	0,68				1	4
Aiuole__GR_	0,10	0,03	0,27	0,48	0,11	0,03	0,31	0,55			1	1	4
Due torri__MC_	0,08	0,04	0,55	0,21	0,09	0,04	0,62	0,24			1		3
Saltini__MN_	0,06	0,00	0,15	0,71	0,06	0,00	0,17	0,77				1	4
Sa pischedda__OR_	0,20	0,49	0,11	0,16	0,21	0,51	0,12	0,16		1			2
Il mulino__TN_	0,06	0,00	0,18	0,62	0,07	0,00	0,21	0,72				1	4
El patio__TV_	0,10	0,04	0,22	0,71	0,09	0,04	0,21	0,66				1	4
Ponterosa	0,07	0,07	0,29	0,23	0,11	0,11	0,44	0,34			1	1	4
Vecchia sorni__TN_	0,22	0,07	0,19	0,68	0,19	0,06	0,17	0,59				1	4
Antica osteria al taglio__UD_	0,28	0,08	0,19	0,49	0,26	0,08	0,18	0,47	1			1	4
La Formaggeria	0,21	0,03	0,11	0,12	0,45	0,06	0,23	0,26	1			1	1
Sushiko	0,41	0,14	0,07	0,07	0,60	0,20	0,10	0,10	1				1
L' Oste e il Sacrestano	0,45	0,13	0,07	0,06	0,63	0,18	0,10	0,09	1				1
Osteria la piazzetta__SA_	0,00	0,05	0,70	0,24	0,00	0,05	0,71	0,24			1		3
La Mascareta	0,25	0,05	0,10	0,14	0,46	0,09	0,19	0,26	1			1	1
Osteria Bohemia	0,14	0,04	0,17	0,49	0,17	0,05	0,20	0,58				1	4
Nonna rosa__CB_	0,14	0,06	0,49	0,19	0,16	0,07	0,55	0,22			1		3
Dentro le mura__CB_	0,06	0,40	0,10	0,06	0,10	0,65	0,16	0,09		1			2
La finestra__RM_	0,02	0,04	0,57	0,26	0,02	0,05	0,63	0,30			1	1	3
Osteria al numero 7__BO_	0,12	0,03	0,10	0,48	0,17	0,05	0,13	0,65				1	4
Antica locanda del contrabbandiere__BS_	0,25	0,07	0,22	0,68	0,20	0,06	0,18	0,56				1	4
Il picciolo di rame__MC_	0,14	0,04	0,39	0,16	0,19	0,06	0,53	0,22			1		3
I Maccaroni	0,07	0,35	0,22	0,15	0,08	0,44	0,28	0,20		1	1		2
Serghei	0,04	0,02	0,07	0,38	0,07	0,03	0,14	0,75				1	4
L'Enoteca Bar a Vino	0,14	0,04	0,20	0,21	0,24	0,07	0,34	0,35			1	1	4
Le Due Sorelle	0,47	0,06	0,03	0,05	0,77	0,10	0,05	0,08	1				1
Serghei__BO_	0,06	0,01	0,24	0,53	0,07	0,01	0,29	0,63			1	1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Vicolo Intherno	0,13	0,15	0,23	0,05	0,23	0,27	0,41	0,09		1	1		3
Cantinafrasca	0,25	0,00	0,09	0,26	0,42	0,00	0,15	0,43	1			1	4
Locanda del sale__PR_	0,14	0,03	0,20	0,83	0,11	0,03	0,17	0,69				1	4
Baldo vino__PT_	0,18	0,06	0,15	0,16	0,33	0,11	0,27	0,30	1		1	1	1
Osteria del guercinoro__RA_	0,12	0,01	0,32	0,30	0,16	0,02	0,42	0,40			1	1	4
Altavilla__SO_	0,10	0,01	0,17	0,59	0,11	0,01	0,20	0,68				1	4
Dai pironcelli__SP_	0,19	0,10	0,34	0,34	0,20	0,11	0,35	0,35			1	1	3
A cantina de mananan__SP_	0,05	0,31	0,28	0,12	0,06	0,41	0,37	0,15		1	1		3
Locanda al municipio__UD_	0,06	0,01	0,23	0,59	0,07	0,01	0,26	0,66			1	1	4
Tischi Toschi	0,22	0,33	0,10	0,08	0,30	0,45	0,13	0,11	1	1			2
La cantina__BA_	0,09	0,10	0,55	0,19	0,09	0,11	0,59	0,21			1		3
Da cesare__MO_	0,11	0,01	0,18	0,39	0,16	0,01	0,27	0,56			1	1	4
Bistrot	0,14	0,02	0,18	0,34	0,21	0,03	0,27	0,49			1	1	4
Antichi Saporì	0,23	0,10	0,45	0,23	0,22	0,10	0,44	0,23			1		3
L'enoteca bar a vino__AP_	0,20	0,04	0,35	0,36	0,21	0,04	0,37	0,38			1	1	4
Pennesi__AP_	0,14	0,48	0,10	0,08	0,17	0,60	0,13	0,10		1			2
Osteria burlico__BG_	0,18	0,18	0,23	0,58	0,15	0,15	0,20	0,50				1	4
Patscheiderhof__BZ_	0,06	0,04	0,12	0,69	0,06	0,04	0,14	0,76				1	4
Bottega culinaria biologica__CH_	0,13	0,04	0,37	0,22	0,18	0,05	0,48	0,29			1	1	3
Rosso rubino__CN_	0,20	0,04	0,13	0,57	0,21	0,05	0,14	0,60				1	4
Fossa del grano__FG_	0,11	0,08	0,31	0,19	0,16	0,11	0,45	0,27			1	1	3
Al bàcar__UD_	0,25	0,02	0,23	0,56	0,23	0,02	0,21	0,53				1	4
Osteria del Velodromo Vecchio	0,11	0,12	0,50	0,08	0,14	0,14	0,62	0,10			1		2
Osteria dei Tre Cantù	0,12	0,04	0,12	0,26	0,22	0,08	0,22	0,49				1	4
Osteria da Bortolino	0,17	0,00	0,10	0,28	0,31	0,00	0,18	0,52	1			1	4
Antica Trattoria all'Unione	0,20	0,04	0,20	0,23	0,30	0,07	0,30	0,34	1		1	1	4
Alla Pace	0,09	0,02	0,08	0,48	0,13	0,03	0,12	0,72				1	4
La Porta di Felino	0,04	0,01	0,06	0,64	0,05	0,02	0,08	0,85				1	4
La Campanara	0,02	0,03	0,26	0,34	0,04	0,04	0,40	0,52			1	1	4
La Gatta Matta	0,22	0,03	0,03	0,35	0,35	0,05	0,04	0,56	1			1	1
L'Osteria dei Frati	0,15	0,01	0,12	0,27	0,27	0,02	0,21	0,49	1			1	4
La Terra di Nello	0,11	0,01	0,25	0,15	0,22	0,02	0,48	0,28			1	1	4
La BotteGaia	0,21	0,01	0,15	0,40	0,27	0,01	0,20	0,51	1			1	4
L' Acquolina	0,02	0,00	0,34	0,32	0,02	0,00	0,50	0,47			1	1	4
La Posta	0,35	0,00	0,06	0,10	0,68	0,00	0,12	0,20	1				1
L' Asino d'Oro	0,44	0,04	0,29	0,29	0,42	0,03	0,28	0,27	1		1	1	1
Civico 25	0,14	0,03	0,30	0,54	0,14	0,03	0,30	0,53			1	1	4
La Cantina	0,09	0,01	0,27	0,20	0,16	0,02	0,47	0,35			1	1	4
Osteria degli Ulivi	0,17	0,14	0,18	0,07	0,31	0,25	0,32	0,12	1	1	1		1
Plistia	0,22	0,06	0,39	0,20	0,25	0,07	0,45	0,23	1		1		3
Da Giocondo	0,06	0,02	0,54	0,09	0,09	0,02	0,76	0,13			1		3
Da Fefè	0,15	0,46	0,09	0,01	0,21	0,65	0,12	0,02		1			2
Angiolina	0,22	0,32	0,17	0,07	0,29	0,41	0,22	0,09	1	1			2
Il Cantuccio	0,25	0,10	0,36	0,04	0,33	0,13	0,48	0,06	1		1		3
Lucanerie	0,32	0,02	0,30	0,12	0,42	0,03	0,39	0,16	1		1		1
Cantina Siciliana	0,29	0,34	0,12	0,10	0,34	0,40	0,15	0,11	1	1			2
I diavoletti__LU_	0,14	0,04	0,37	0,59	0,12	0,03	0,33	0,52			1	1	4
Da bortolino__MN_	0,07	0,01	0,26	0,56	0,08	0,02	0,29	0,62			1	1	4
Caffè ristorante impero__NO_	0,13	0,05	0,16	0,64	0,13	0,05	0,16	0,65				1	4
Osteria dei pescatori__PV_	0,09	0,07	0,19	0,80	0,08	0,06	0,17	0,69				1	4
Novecento__PZ_	0,12	0,03	0,53	0,17	0,14	0,04	0,62	0,20			1		3
Trattoria santa colomba__RN_	0,07	0,05	0,29	0,35	0,09	0,06	0,39	0,46			1	1	3
La solita zuppa__SI_	0,19	0,01	0,12	0,27	0,31	0,01	0,21	0,47	1			1	4
Antica Trattoria Raccano	0,08	0,00	0,09	0,29	0,18	0,00	0,19	0,63				1	4
Nanà	0,35	0,08	0,05	0,05	0,65	0,15	0,10	0,09	1				1
Wine Bartolo Hosteria	0,29	0,00	0,06	0,13	0,60	0,00	0,12	0,28	1			1	1
Gino	0,08	0,07	0,25	0,13	0,14	0,14	0,47	0,25			1	1	3
Su Nuraghe	0,11	0,45	0,13	0,04	0,16	0,62	0,18	0,05		1			2
Vecchia Marina	0,15	0,23	0,08	0,04	0,31	0,46	0,16	0,07	1	1			2
L' Incanto	0,46	0,05	0,26	0,08	0,54	0,06	0,31	0,09	1		1		1
Fontana	0,27	0,42	0,07	0,00	0,36	0,55	0,09	0,00	1	1			2

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Fita__BO_	0,16	0,06	0,24	0,34	0,20	0,08	0,30	0,42			1	1	4
Osteria delle spezie__CH_	0,35	0,12	0,26	0,23	0,37	0,12	0,27	0,24	1		1		1
Antica osteria all'unione__GO_	0,11	0,02	0,25	0,45	0,14	0,02	0,30	0,54			1	1	4
All'angelo__MN_	0,08	0,04	0,14	0,45	0,11	0,05	0,20	0,64				1	4
Al vecie for__PN_	0,21	0,04	0,24	0,53	0,21	0,04	0,24	0,52				1	4
Da afro__PN_	0,07	0,08	0,17	0,49	0,09	0,10	0,21	0,60				1	4
Osteria del Borgo	0,05	0,01	0,23	0,41	0,06	0,02	0,33	0,59			1	1	4
Piemonte da Sciolla	0,05	0,01	0,14	0,30	0,11	0,02	0,28	0,60			1	1	4
Osteria del Divin Porcello	0,10	0,02	0,22	0,51	0,12	0,03	0,26	0,60			1	1	4
Osteria Antiche Sere	0,15	0,03	0,08	0,48	0,20	0,04	0,11	0,65				1	4
Trattoria della Raibetta	0,06	0,14	0,14	0,18	0,12	0,26	0,27	0,35		1	1	1	3
La Campana di Angiò	0,13	0,13	0,21	0,21	0,19	0,19	0,31	0,31			1	1	4
Antica Trattoria Cerretti	0,12	0,09	0,06	0,14	0,29	0,22	0,16	0,33	1			1	4
Donizetti	0,28	0,08	0,07	0,28	0,39	0,11	0,09	0,40	1			1	1
Antica Osteria Casa di Lucia	0,10	0,00	0,08	0,39	0,18	0,00	0,14	0,68				1	4
Metrò	0,33	0,14	0,09	0,05	0,54	0,23	0,15	0,08	1				2
Trattoria del Crocifisso	0,16	0,27	0,29	0,07	0,20	0,35	0,37	0,08		1	1		2
Lisboa	0,43	0,18	0,18	0,10	0,48	0,20	0,21	0,11	1				1
Vineria derthona__AL_	0,19	0,04	0,23	0,50	0,20	0,04	0,24	0,52				1	4
A casa di fabio__AN_	0,07	0,07	0,45	0,46	0,06	0,07	0,43	0,44			1	1	3
La locanda di federico__BA_	0,18	0,12	0,32	0,05	0,27	0,18	0,48	0,07	1		1		2
Osteria di salvatore cucco__BA_	0,04	0,09	0,63	0,07	0,05	0,11	0,76	0,08			1		3
Osteria dell'arco__CN_	0,11	0,03	0,13	0,63	0,12	0,03	0,14	0,70				1	4
Hosteria del bricco__FI_	0,08	0,05	0,53	0,25	0,09	0,06	0,58	0,27			1	1	3
Da pippo__GE_	0,09	0,05	0,31	0,11	0,16	0,09	0,55	0,20			1		3
All' Antenna	0,16	0,04	0,14	0,09	0,38	0,10	0,32	0,20	1		1		1
Al Piave	0,28	0,06	0,15	0,49	0,29	0,06	0,15	0,50	1			1	4
Trattoria dei Sibani	0,18	0,03	0,11	0,51	0,21	0,03	0,13	0,62				1	4
Il Sottomarino	0,47	0,23	0,08	0,05	0,57	0,27	0,10	0,06	1	1			1
Le Potazzine	0,18	0,04	0,15	0,21	0,31	0,07	0,26	0,36	1		1	1	4
L' Antica Farmacia	0,16	0,07	0,18	0,21	0,25	0,11	0,30	0,34	1		1	1	4
La Porta	0,10	0,05	0,17	0,13	0,22	0,10	0,39	0,29			1	1	4
Osteria Doccino	0,00	0,05	0,50	0,19	0,00	0,06	0,68	0,25			1	1	3
Il Bacco Felice	0,06	0,11	0,17	0,06	0,15	0,28	0,43	0,14		1	1		3
L' Alchimista	0,14	0,04	0,19	0,18	0,25	0,08	0,35	0,32			1	1	4
Oste della Mal'ora	0,06	0,01	0,07	0,18	0,18	0,03	0,23	0,55				1	4
Iotto	0,08	0,00	0,32	0,11	0,16	0,00	0,61	0,22			1		3
La Locanda del Gusto	0,21	0,24	0,10	0,10	0,32	0,37	0,15	0,16	1	1			2
Risorta Locanda del Castello	0,13	0,10	0,28	0,06	0,23	0,17	0,50	0,11			1		3
Ophelia	0,17	0,14	0,04	0,06	0,42	0,34	0,10	0,14	1	1			1
Ristorante del Golfo	0,22	0,36	0,16	0,02	0,29	0,47	0,22	0,02	1	1			2
Pomodoro	0,36	0,22	0,19	0,04	0,45	0,27	0,23	0,04	1	1			1
Il covo__AP_	0,11	0,81	0,20	0,07	0,09	0,68	0,17	0,06		1			2
Al piave__GO_	0,06	0,04	0,24	0,47	0,08	0,05	0,30	0,58			1	1	4
Iotto__RM_	0,15	0,07	0,50	0,25	0,16	0,07	0,51	0,26			1	1	3
Osteria Italia	0,16	0,01	0,04	0,31	0,31	0,02	0,08	0,60	1			1	4
Locanda dell'Olmo	0,02	0,00	0,12	0,37	0,05	0,00	0,23	0,72				1	4
Locanda del Monacone	0,19	0,00	0,06	0,27	0,37	0,00	0,12	0,52	1			1	4
Luigina	0,01	0,02	0,16	0,06	0,05	0,07	0,64	0,23			1		3
Alla Torre	0,17	0,00	0,11	0,29	0,30	0,00	0,19	0,50	1			1	4
Osteria Burligo	0,35	0,04	0,08	0,28	0,46	0,06	0,11	0,37	1			1	1
Patscheiderhof	0,06	0,00	0,12	0,46	0,10	0,00	0,19	0,72				1	4
Osteria di Rubbiara	0,05	0,00	0,19	0,37	0,08	0,00	0,31	0,61			1	1	4
Latte di Luna	0,13	0,00	0,19	0,16	0,27	0,00	0,39	0,34	1		1	1	4
Vinolento	0,32	0,03	0,05	0,09	0,64	0,07	0,10	0,18	1				1
Vinosus Wine Bar	0,12	0,05	0,18	0,29	0,18	0,08	0,28	0,45			1	1	4
Vindicio Beach	0,04	0,39	0,24	0,00	0,06	0,58	0,36	0,00		1	1		2
'E Curti	0,12	0,16	0,29	0,12	0,17	0,23	0,42	0,18			1		3
La Fonte Battesimale	0,40	0,15	0,25	0,20	0,40	0,15	0,25	0,20	1		1		1
Osteria del Diavolo	0,07	0,00	0,06	0,12	0,29	0,00	0,24	0,47	1			1	4
Il Gatto e la Volpe	0,04	0,05	0,07	0,10	0,17	0,18	0,25	0,40			1	1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Hosteria del Capel Rosso	0,29	0,00	0,05	0,28	0,47	0,00	0,08	0,45	1			1	1
Taverna delle Ruote	0,22	0,00	0,19	0,43	0,26	0,00	0,23	0,51	1			1	4
Vineria Cozzi	0,26	0,02	0,09	0,28	0,39	0,02	0,15	0,44	1			1	4
Teatro 7	0,16	0,06	0,10	0,06	0,42	0,17	0,26	0,15	1		1		1
Le cicale__AL_	0,13	0,04	0,12	0,31	0,22	0,07	0,20	0,51				1	4
La vecchia posta__AL_	0,16	0,03	0,16	0,47	0,20	0,03	0,20	0,57				1	4
Antichi sapori__BA_	0,19	0,19	0,52	0,16	0,18	0,18	0,49	0,15			1		3
Taverna del mastrogiurato__CH_	0,11	0,08	0,39	0,21	0,14	0,10	0,49	0,27			1	1	3
Vicolo duomo__CL_	0,05	0,09	0,25	0,11	0,09	0,19	0,50	0,23			1		3
Locanda rizieri__CN_	0,22	0,09	0,14	0,58	0,22	0,09	0,13	0,56				1	4
Trattoria dell'alba__CR_	0,11	0,04	0,16	0,71	0,10	0,04	0,16	0,70				1	4
Locanda nel cassero__GR_	0,09	0,01	0,41	0,51	0,09	0,01	0,40	0,49			1	1	4
Trattoria del borgo__VI_	0,12	0,11	0,24	0,47	0,13	0,12	0,25	0,50			1	1	4
All'antenna__VI_	0,15	0,06	0,14	0,27	0,25	0,10	0,22	0,43				1	4
Osteria Michiletta	0,23	0,02	0,18	0,19	0,38	0,03	0,29	0,31	1		1	1	4
La Barrique	0,17	0,11	0,02	0,08	0,44	0,28	0,05	0,22	1	1			1
Taverna dell'arte__NA_	0,14	0,54	0,23	0,10	0,14	0,54	0,23	0,10		1			2
Nuovo Piccolo Mondo	0,12	0,11	0,12	0,13	0,25	0,23	0,25	0,26	1		1	1	3
Trattoria Tre Colli	0,11	0,04	0,15	0,42	0,15	0,06	0,21	0,59				1	4
Orfeo__RG_	0,10	0,44	0,44	0,10	0,09	0,41	0,41	0,09		1	1		2
Azienda agrituristicca Lou chardoun__TO_	0,21	0,03	0,21	0,67	0,18	0,03	0,19	0,60				1	4
A la becasse__TV_	0,08	0,01	0,18	0,79	0,08	0,01	0,17	0,75				1	4
Trattoria del crocifisso da baglieri__SR_	0,05	0,49	0,47	0,08	0,05	0,45	0,43	0,08		1	1		2
Al Ristoro degli Angeli	0,23	0,13	0,18	0,02	0,41	0,24	0,31	0,04	1		1		1
La Taverna dell'Arte	0,05	0,41	0,19	0,20	0,05	0,49	0,22	0,24		1			2
Il Piatto Reale	0,19	0,10	0,34	0,04	0,28	0,15	0,52	0,05	1		1		3
Al Gatto Rosso	0,25	0,20	0,17	0,06	0,37	0,29	0,25	0,09	1	1	1		2
Da Giusy	0,00	0,05	0,15	0,90	0,00	0,05	0,13	0,82				1	4
Al Calice	0,19	0,05	0,05	0,10	0,48	0,12	0,14	0,26	1			1	1
Antica Trattoria Gaspar	0,05	0,06	0,09	0,36	0,08	0,12	0,16	0,64				1	4
Osteria La Fefa	0,28	0,02	0,03	0,47	0,35	0,02	0,03	0,59	1			1	4
Trattoria del Borgo	0,28	0,05	0,13	0,25	0,40	0,06	0,19	0,35	1			1	1
Oh, Perbacco!	0,36	0,05	0,12	0,15	0,54	0,07	0,18	0,22	1				1
Vittorio	0,13	0,01	0,24	0,36	0,18	0,02	0,33	0,48			1	1	4
La Bottega	0,12	0,04	0,32	0,30	0,16	0,05	0,42	0,38			1	1	3
Santa Lucia	0,26	0,02	0,21	0,22	0,37	0,03	0,30	0,31	1		1	1	1
La Casa sul Colle	0,12	0,01	0,17	0,24	0,23	0,02	0,31	0,44			1	1	4
Taverna Mari	0,03	0,00	0,26	0,10	0,08	0,00	0,67	0,25			1	1	3
Hostaria della Piazzetta	0,07	0,05	0,20	0,07	0,18	0,14	0,51	0,17			1		3
Cantina del Vecchio	0,36	0,07	0,13	0,11	0,54	0,10	0,20	0,16	1				1
Cul de Sac	0,20	0,07	0,08	0,04	0,53	0,18	0,20	0,09	1				1
Osteria Centouno	0,30	0,02	0,16	0,09	0,53	0,03	0,28	0,16	1		1		1
La Vecchia Bottega del Vino	0,19	0,04	0,17	0,21	0,31	0,06	0,28	0,35	1		1	1	1
Pervoglia	0,16	0,02	0,27	0,09	0,29	0,04	0,49	0,17	1		1		3
Taverna del Mastrogiurato	0,18	0,05	0,08	0,13	0,40	0,12	0,18	0,29	1			1	1
Enoteca Terra Mia	0,13	0,03	0,12	0,09	0,36	0,09	0,32	0,23	1		1		4
Fenesta Verde	0,13	0,18	0,24	0,02	0,22	0,32	0,42	0,04		1	1		2
U' Zifaro	0,07	0,55	0,15	0,05	0,09	0,67	0,18	0,07		1			2
Arco Marchese	0,32	0,35	0,11	0,06	0,38	0,41	0,13	0,07	1	1			2
Triminiedd'	0,07	0,00	0,23	0,04	0,22	0,00	0,67	0,12			1		3
Luna Rossa	0,19	0,05	0,35	0,11	0,27	0,07	0,50	0,16	1		1		3
Hostaria della piazzetta__LT_	0,06	0,05	0,40	0,19	0,09	0,07	0,57	0,27			1	1	3
Dongiò__MI_	0,13	0,06	0,38	0,17	0,18	0,08	0,52	0,23			1		3
Trattoria degli orti__MI_	0,05	0,02	0,12	0,50	0,08	0,04	0,18	0,71				1	4
Fattoria terranova__NA_	0,20	0,23	0,29	0,16	0,23	0,26	0,33	0,18		1	1		3
Italiano cibus__PA_	0,08	0,16	0,43	0,16	0,10	0,19	0,51	0,20			1		3
Z'alìa__PA_	0,09	0,24	0,43	0,23	0,09	0,24	0,44	0,23			1		3
Grappolo d'oro__PN_	0,08	0,04	0,22	0,58	0,09	0,04	0,24	0,63				1	4
Il giardino di epicuro__PZ_	0,07	0,15	0,65	0,19	0,06	0,15	0,61	0,18			1		3
Zarazà__RM_	0,13	0,06	0,69	0,11	0,13	0,06	0,70	0,11			1		3
Pervoglia__TE_	0,17	0,08	0,59	0,16	0,17	0,08	0,59	0,16			1		3

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Al monastero di rolle__TV_	0,15	0,08	0,14	0,31	0,22	0,12	0,21	0,45				1	4
La campana d'oro__UD_	0,19	0,16	0,07	0,37	0,24	0,20	0,08	0,47				1	4
Antica bettola da Maria__UD_	0,03	0,02	0,20	0,74	0,03	0,02	0,20	0,75				1	4
Osteria del Boccondivino	0,24	0,03	0,05	0,38	0,34	0,04	0,07	0,55	1			1	4
Le Due Lanterne	0,23	0,03	0,18	0,67	0,20	0,03	0,17	0,61				1	4
Chalet Moncavallo	0,17	0,06	0,07	0,33	0,27	0,09	0,11	0,52	1			1	4
Trattoria Madonnina	0,07	0,04	0,26	0,42	0,10	0,05	0,33	0,53			1	1	4
Il Sole	0,36	0,06	0,07	0,18	0,54	0,08	0,10	0,27	1			1	1
Hosteria Toblino	0,19	0,02	0,17	0,35	0,26	0,03	0,24	0,47	1			1	4
Il Favri	0,11	0,07	0,24	0,19	0,19	0,11	0,39	0,31			1	1	4
Locanda Mariella	0,28	0,04	0,04	0,22	0,49	0,06	0,06	0,38	1			1	1
Da Rosa	0,23	0,06	0,26	0,09	0,37	0,09	0,40	0,14	1		1		1
La Cucina del Casale	0,14	0,03	0,31	0,15	0,23	0,05	0,49	0,23			1		4
Taverna de Porta Nova	0,18	0,03	0,17	0,02	0,45	0,07	0,42	0,06	1		1		1
Il Richiastro	0,08	0,04	0,24	0,10	0,17	0,09	0,53	0,21			1		3
Da giaccò__LU_	0,04	0,04	0,40	0,32	0,05	0,05	0,50	0,40			1	1	3
Hostaria viola__MN_	0,29	0,01	0,04	0,23	0,50	0,01	0,08	0,40	1			1	1
La lanterna__NA_	0,09	0,13	0,30	0,07	0,15	0,23	0,50	0,12			1		3
Milla__PR_	0,12	0,00	0,13	0,49	0,17	0,00	0,17	0,66				1	4
Osteria del divin porcello__VB_	0,03	0,00	0,23	0,49	0,04	0,00	0,30	0,66			1	1	4
Zenobi	0,10	0,02	0,16	0,09	0,26	0,06	0,44	0,24	1		1		4
Valleverde	0,10	0,04	0,35	0,03	0,19	0,08	0,67	0,06			1		3
La Pergola	0,32	0,07	0,20	0,06	0,49	0,10	0,31	0,10	1		1		1
U.P.E.P.I.D.D.E.	0,11	0,10	0,27	0,11	0,18	0,17	0,47	0,18			1		3
Il Giardino di Epicuro	0,05	0,06	0,50	0,28	0,06	0,07	0,56	0,31			1	1	3
Ristorante Universo__AL_	0,19	0,02	0,09	0,56	0,22	0,02	0,11	0,65				1	4
Santisè__AT_	0,17	0,05	0,21	0,76	0,14	0,04	0,18	0,64				1	4
Le due lanterne__AT_	0,09	0,06	0,15	0,51	0,11	0,07	0,18	0,64				1	4
La pergola__AV_	0,19	0,02	0,27	0,25	0,26	0,03	0,37	0,34	1		1	1	4
L'aratro__BA_	0,04	0,28	0,39	0,07	0,05	0,36	0,51	0,09		1	1		2
La madia__BS_	0,10	0,03	0,26	0,63	0,10	0,03	0,25	0,62			1	1	4
Santa chiara__CH_	0,13	0,12	0,28	0,21	0,17	0,16	0,38	0,28			1	1	3
La tana del lupo__CT_	0,20	0,26	0,58	0,23	0,15	0,20	0,46	0,18			1		3
Antica trattoria volano__FE_	0,07	0,01	0,21	0,53	0,09	0,01	0,26	0,64			1	1	4
Il baracchio__FG_	0,18	0,50	0,50	0,06	0,15	0,40	0,40	0,05		1	1		2
Con Calma	0,20	0,06	0,06	0,40	0,27	0,08	0,09	0,56	1			1	4
Terme	0,11	0,00	0,24	0,31	0,17	0,00	0,36	0,47			1	1	4
Villa Pietro da Pippo	0,07	0,08	0,32	0,16	0,11	0,12	0,52	0,26			1	1	3
La Madia	0,12	0,01	0,14	0,28	0,22	0,01	0,26	0,51			1	1	4
L'Osteria de l' Umbreleer	0,06	0,07	0,11	0,50	0,08	0,10	0,15	0,67				1	4
Da Abele	0,26	0,05	0,14	0,26	0,36	0,06	0,20	0,37	1			1	1
La Ratera	0,32	0,11	0,11	0,17	0,45	0,15	0,16	0,24	1				1
Antica Trattoria di San Galdino	0,07	0,01	0,07	0,31	0,16	0,02	0,16	0,67				1	4
In Corte dal Capo	0,21	0,04	0,11	0,31	0,31	0,06	0,17	0,46	1			1	4
La gargotta__MN_	0,18	0,04	0,09	0,52	0,22	0,05	0,11	0,62				1	4
Osteria vecchia__MO_	0,09	0,04	0,22	0,35	0,13	0,06	0,32	0,49			1	1	4
Re di puglia__PI_	0,03	0,04	0,35	0,24	0,04	0,06	0,53	0,37			1	1	3
La palomba__PS_	0,05	0,05	0,31	0,47	0,06	0,06	0,35	0,53			1	1	4
Osteria del crotto__SO_	0,22	0,01	0,18	0,69	0,20	0,01	0,16	0,63				1	4
Belvedere da pulliero__VE_	0,11	0,07	0,18	0,49	0,13	0,08	0,21	0,58				1	4
Arancia Blu	0,38	0,05	0,12	0,23	0,49	0,07	0,15	0,30	1			1	1
Da Barbara	0,09	0,58	0,08	0,03	0,12	0,74	0,10	0,04		1			2
Martella	0,14	0,24	0,51	0,09	0,14	0,24	0,52	0,10			1		3
Osteria Murivecchi	0,25	0,02	0,11	0,30	0,36	0,03	0,16	0,44	1			1	1
Due Cavallini	0,00	0,00	0,12	0,38	0,00	0,00	0,23	0,77				1	4
Merica	0,03	0,00	0,10	0,27	0,07	0,00	0,25	0,68			1	1	4
Da Enzo	0,20	0,02	0,13	0,45	0,25	0,03	0,17	0,56	1			1	4
Baba	0,11	0,09	0,20	0,11	0,22	0,18	0,39	0,21			1		3
Panorama	0,11	0,03	0,36	0,19	0,16	0,05	0,51	0,28			1	1	4
Le Botteghe	0,12	0,01	0,16	0,07	0,34	0,02	0,45	0,19	1		1		2
Ariston	0,21	0,23	0,16	0,09	0,31	0,34	0,23	0,13	1	1			2

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Delfino blu__AG_	0,22	0,60	0,17	0,03	0,21	0,59	0,17	0,03		1			2
Su talleri__CA_	0,10	0,66	0,21	0,04	0,10	0,65	0,21	0,04		1			2
Giardino di Giada	0,26	0,03	0,10	0,11	0,52	0,06	0,21	0,21	1				1
Ö Bansin	0,11	0,31	0,08	0,05	0,20	0,56	0,15	0,09		1			2
Da Marchesi Ristorante del Turista	0,16	0,02	0,23	0,38	0,20	0,03	0,29	0,49			1	1	4
Lo Spiedo	0,09	0,03	0,66	0,20	0,09	0,03	0,67	0,21			1		3
La Sangiovesa	0,06	0,07	0,19	0,44	0,08	0,10	0,25	0,57				1	4
Cerina__FC_	0,11	0,11	0,33	0,36	0,12	0,12	0,37	0,39			1	1	3
Ck__NU_	0,02	0,12	0,53	0,19	0,03	0,14	0,62	0,22			1		3
L'osteria di nerito valter__VA_	0,06	0,05	0,25	0,51	0,07	0,06	0,28	0,59			1	1	4
La cusineta__VI_	0,09	0,06	0,23	0,40	0,11	0,08	0,29	0,51			1	1	4
Locanda Apuana	0,11	0,02	0,20	0,33	0,17	0,03	0,30	0,50			1	1	4
Dongiò	0,07	0,07	0,51	0,11	0,09	0,09	0,67	0,15			1		3
La Baita	0,08	0,02	0,16	0,28	0,15	0,04	0,30	0,51			1	1	4
Amici Mieì	0,18	0,06	0,21	0,24	0,26	0,08	0,31	0,35	1		1	1	4
Da Tronca	0,13	0,00	0,24	0,33	0,19	0,00	0,35	0,47			1	1	4
Osteria degli Spiriti	0,11	0,21	0,31	0,06	0,16	0,31	0,45	0,09		1	1		2
La Rosa nel Bicchier	0,14	0,10	0,12	0,37	0,19	0,14	0,16	0,51				1	4
La baita__RA_	0,13	0,00	0,23	0,48	0,15	0,00	0,27	0,57			1	1	4
La Stracciavocc	0,13	0,34	0,18	0,12	0,16	0,44	0,23	0,16		1			2
Clemente	0,22	0,06	0,27	0,16	0,30	0,09	0,38	0,23	1		1		3
La Pergola	0,10	0,42	0,11	0,05	0,14	0,62	0,17	0,07		1			2
L' Antica Locanda	0,09	0,06	0,46	0,11	0,12	0,08	0,64	0,15			1		3
Zia Fernanda	0,15	0,47	0,16	0,07	0,17	0,55	0,19	0,08		1			2
Al Frantoio	0,18	0,22	0,18	0,05	0,28	0,35	0,29	0,08	1	1	1		2
Dal Maestro del Brodo	0,11	0,24	0,21	0,05	0,19	0,39	0,34	0,09		1	1		2
La genzianella__AL_	0,06	0,00	0,24	0,62	0,07	0,00	0,26	0,67			1	1	4
Antica osteria__AT_	0,19	0,07	0,16	0,56	0,19	0,07	0,16	0,57				1	4
U.p.e.p.i.d.d.e.__BA_	0,14	0,07	0,78	0,19	0,12	0,06	0,66	0,16			1		3
Ristorante L'abazia__BN_	0,07	0,05	0,20	0,17	0,14	0,10	0,41	0,36			1	1	3
Pillhof__BZ_	0,11	0,03	0,06	0,53	0,16	0,04	0,08	0,72				1	4
Boccondivino__CN_	0,11	0,04	0,14	0,75	0,11	0,04	0,14	0,72				1	4
Pane e vino__VR_	0,12	0,02	0,09	0,68	0,13	0,02	0,10	0,74				1	4
L' Armistizio 1848	0,03	0,00	0,06	0,43	0,06	0,00	0,12	0,82				1	4
Osteria dell' Orologio	0,04	0,08	0,07	0,17	0,11	0,23	0,20	0,46				1	3
Da Oio a Casa Mia	0,05	0,00	0,12	0,00	0,31	0,00	0,69	0,00	1		1		1
Osteria dell' Acquasanta	0,27	0,05	0,21	0,11	0,41	0,08	0,33	0,17	1		1		4
Birrificio Italiano	0,13	0,01	0,08	0,17	0,34	0,02	0,21	0,43	1			1	4
Da Luciano	0,16	0,00	0,09	0,29	0,30	0,00	0,17	0,53	1			1	4
Campanini	0,14	0,01	0,06	0,59	0,17	0,01	0,07	0,74				1	4
Ghinè cambri__LI_	0,18	0,34	0,31	0,37	0,15	0,28	0,26	0,31		1	1	1	3
La pergola__PZ_	0,08	0,00	0,63	0,09	0,09	0,00	0,79	0,11			1		3
Pettiroso__TN_	0,15	0,04	0,17	0,32	0,22	0,06	0,25	0,47				1	4
Al Borgo	0,17	0,05	0,04	0,14	0,42	0,12	0,11	0,35	1			1	4
Locanda Sandi	0,16	0,08	0,11	0,40	0,21	0,10	0,15	0,53				1	4
Primo	0,23	0,20	0,15	0,05	0,37	0,31	0,24	0,08	1	1			1
Antica trattoria della gigna__BO_	0,11	0,03	0,22	0,52	0,13	0,03	0,25	0,59				1	4
Ai cascinari__PA_	0,09	0,42	0,21	0,03	0,12	0,56	0,28	0,04		1	1		2
Maso Palù	0,17	0,00	0,12	0,51	0,21	0,00	0,15	0,64				1	4
La Tor	0,22	0,02	0,10	0,33	0,33	0,03	0,15	0,49	1			1	4
Osteria del Pettiroso	0,10	0,00	0,09	0,25	0,23	0,00	0,21	0,55				1	4
Daniela	0,17	0,03	0,09	0,19	0,35	0,06	0,18	0,40	1			1	4
Il Casolare dei segreti	0,26	0,05	0,11	0,19	0,42	0,08	0,18	0,32	1			1	1
Da Felice	0,18	0,05	0,30	0,06	0,31	0,09	0,50	0,10	1		1		2
Don Ambrosio	0,30	0,12	0,08	0,09	0,51	0,20	0,13	0,16	1				1
La Torre	0,06	0,34	0,13	0,05	0,10	0,59	0,23	0,09		1			2
Novecento	0,22	0,03	0,20	0,06	0,43	0,06	0,39	0,11	1		1		1
Kamastra	0,11	0,08	0,46	0,10	0,15	0,11	0,61	0,13			1		3
Il Vigneto	0,10	0,31	0,19	0,08	0,15	0,46	0,28	0,12		1	1		2
Oberlechner__BZ_	0,07	0,01	0,13	0,62	0,08	0,01	0,16	0,75				1	4
Jägerhof__BZ_	0,09	0,02	0,24	0,84	0,08	0,02	0,20	0,70				1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Gli scacchi__CE_	0,11	0,12	0,55	0,15	0,12	0,13	0,59	0,16			1		3
Da pasqualino__CI_	0,09	0,51	0,21	0,03	0,11	0,61	0,25	0,04		1			2
Battaglino__CN_	0,15	0,02	0,16	0,35	0,21	0,04	0,23	0,51				1	4
Antica Trattoria Da Giusi	0,09	0,01	0,11	0,50	0,12	0,02	0,15	0,71				1	4
Di Pietro	0,12	0,04	0,33	0,09	0,21	0,07	0,56	0,15			1		3
San Pietro Barisano	0,15	0,10	0,16	0,02	0,35	0,24	0,37	0,05	1		1		2
Il camino__FI_	0,07	0,02	0,22	0,45	0,09	0,03	0,29	0,59			1	1	4
Felice__RM_	0,09	0,14	0,77	0,11	0,08	0,12	0,69	0,10			1		3
Antica osteria da giusi__UD_	0,03	0,02	0,21	0,53	0,04	0,03	0,26	0,67			1	1	4
Borghetti__VR_	0,14	0,02	0,10	0,68	0,15	0,02	0,11	0,72				1	4
Madonna della neve__AT_	0,16	0,02	0,13	0,61	0,18	0,03	0,14	0,66				1	4
Masseria barbera__BA_	0,12	0,08	0,73	0,11	0,12	0,08	0,70	0,10			1		3
Il frantoio ducale__CE_	0,08	0,10	0,60	0,20	0,08	0,10	0,62	0,21			1		3
Antichi sapori__PR_	0,32	0,01	0,14	0,71	0,27	0,01	0,12	0,60	1			1	4
Da luciano__RO_	0,04	0,04	0,15	0,55	0,05	0,05	0,19	0,70				1	4
Da riccardo__VI_	0,07	0,03	0,13	0,44	0,10	0,05	0,20	0,65				1	4
Jaipur	0,27	0,03	0,10	0,02	0,66	0,06	0,23	0,05	1				1
Nangalarruni	0,24	0,06	0,21	0,14	0,36	0,10	0,32	0,22	1		1		4
Cavour	0,12	0,00	0,07	0,48	0,18	0,00	0,10	0,72				1	4
Maharajah	0,21	0,02	0,07	0,09	0,53	0,06	0,18	0,24	1				1
La Pentola d'Oro	0,09	0,18	0,48	0,18	0,10	0,19	0,51	0,20			1		3
La Caveja	0,12	0,05	0,43	0,11	0,17	0,07	0,61	0,15			1		3
Da gesuino__SS_	0,12	0,25	0,57	0,19	0,11	0,22	0,50	0,17			1		3
I Tri Siochèt	0,18	0,00	0,04	0,20	0,43	0,00	0,09	0,48	1			1	1
Max	0,11	0,13	0,54	0,16	0,12	0,13	0,58	0,17			1		3
K2	0,19	0,04	0,08	0,36	0,29	0,05	0,13	0,54	1			1	4
Gino e Pina	0,25	0,06	0,13	0,01	0,54	0,14	0,29	0,03	1		1		1
Piccolo Mondo	0,13	0,05	0,26	0,34	0,17	0,06	0,34	0,43			1	1	4
Le Noci	0,11	0,03	0,11	0,20	0,25	0,07	0,23	0,44	1			1	4
Ispinigoli__NU_	0,16	0,12	0,41	0,18	0,18	0,13	0,48	0,21			1		3
La corte__AL_	0,08	0,11	0,22	0,48	0,09	0,12	0,25	0,54				1	4
Moro__VE_	0,17	0,08	0,22	0,60	0,16	0,07	0,20	0,56				1	4
Taverna di campagna dal 1997__AL_	0,22	0,00	0,04	0,33	0,37	0,00	0,08	0,56	1			1	4
Osteria di mezzo__BS_	0,07	0,04	0,20	0,73	0,07	0,03	0,19	0,71				1	4
Locanda dell'arco__CN_	0,12	0,03	0,26	0,78	0,10	0,03	0,22	0,65				1	4
Tischi toscani__ME_	0,17	0,37	0,30	0,11	0,18	0,39	0,32	0,12		1	1		2
San giovanni__PC_	0,21	0,09	0,24	0,81	0,15	0,07	0,18	0,60				1	4
Al vecchio teatro__CH_	0,20	0,42	0,39	0,16	0,17	0,36	0,33	0,14		1	1		2
Osteria del velodromo vecchio__RM_	0,11	0,16	0,53	0,10	0,12	0,18	0,59	0,11			1		3
Al giardino__SI_	0,19	0,04	0,17	0,33	0,26	0,05	0,24	0,45	1			1	4
Dodicivolte__MI_	0,12	0,09	0,18	0,41	0,15	0,11	0,22	0,52				1	4
Osteria sant'ambrogio__MI_	0,07	0,12	0,16	0,53	0,08	0,14	0,18	0,60				1	4
A mangiare__RE_	0,40	0,08	0,17	0,46	0,36	0,07	0,15	0,42	1			1	1
Osteria reale__SA_	0,18	0,28	0,22	0,21	0,21	0,31	0,25	0,23		1			2
La pergola__VE_	0,19	0,04	0,19	0,61	0,19	0,04	0,18	0,59				1	4
Medioevo__FG_	0,19	0,11	0,64	0,20	0,17	0,10	0,56	0,18			1		3
Barisone__GE_	0,12	0,34	0,13	0,14	0,16	0,47	0,17	0,19		1			2
Taverna 58__PE_	0,18	0,21	0,44	0,18	0,18	0,21	0,43	0,18			1		3
Da romeo__PR_	0,16	0,01	0,16	0,71	0,15	0,01	0,16	0,68				1	4
La grotta__TR_	0,05	0,04	0,47	0,31	0,06	0,05	0,54	0,36			1	1	3
Enoteca di piazza onofri__PG_	0,10	0,08	0,51	0,26	0,11	0,08	0,54	0,27			1	1	3
Baylik__RC_	0,17	0,61	0,23	0,04	0,16	0,58	0,22	0,04		1			2
Casa motta__RE_	0,07	0,00	0,08	0,85	0,07	0,00	0,08	0,85				1	4
Il bersagliere__RM_	0,19	0,06	0,46	0,12	0,23	0,07	0,56	0,14			1		3
Locanda da condo__TV_	0,12	0,01	0,12	0,55	0,15	0,01	0,15	0,68				1	4
Alla ruota__VR_	0,10	0,01	0,19	0,46	0,13	0,01	0,25	0,61			1	1	4
Il gastronomo__AV_	0,13	0,01	0,42	0,23	0,17	0,01	0,53	0,30			1	1	3
Sabbia d'oro__CS_	0,15	0,48	0,24	0,08	0,15	0,51	0,25	0,09		1	1		2
Da renata__RO_	0,13	0,41	0,14	0,18	0,15	0,47	0,16	0,22		1			2
L'antico borgo__AR_	0,14	0,04	0,26	0,28	0,19	0,05	0,37	0,39			1	1	4
Kürbischhof__BZ_	0,04	0,06	0,16	0,37	0,06	0,10	0,26	0,58			1	1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Germinal__IM_	0,11	0,15	0,32	0,05	0,18	0,24	0,51	0,07			1		3
Il gallo e l'innamorata__TP_	0,06	0,53	0,24	0,11	0,06	0,56	0,26	0,11		1	1		2
Vecchia maniago__PN_	0,04	0,05	0,23	0,62	0,04	0,05	0,24	0,67				1	4
Hosteria il carroccio__SI_	0,08	0,01	0,33	0,15	0,14	0,02	0,58	0,26			1	1	3
Costa salici__TN_	0,11	0,04	0,17	0,50	0,13	0,05	0,21	0,61				1	4
La piazzetta del sole__VT_	0,05	0,06	0,52	0,17	0,06	0,07	0,66	0,21			1		3
La piana__LC_	0,15	0,03	0,11	0,50	0,18	0,04	0,14	0,63				1	4
Saint patrick__LT_	0,15	0,06	0,39	0,25	0,18	0,08	0,46	0,29			1	1	3
Antica trattoria pelliccia__MS_	0,07	0,05	0,20	0,16	0,14	0,11	0,42	0,33			1	1	3
Osteria in scandiano__RE_	0,12	0,00	0,13	0,40	0,18	0,00	0,20	0,63				1	4
Venezia__VE_	0,20	0,55	0,13	0,32	0,16	0,46	0,11	0,27		1		1	2
Campagna__NO_	0,13	0,06	0,14	0,41	0,18	0,09	0,18	0,55				1	4
Sas benas__OR_	0,05	0,10	0,45	0,18	0,07	0,13	0,58	0,23			1		3
Caffè grande__PC_	0,10	0,02	0,27	0,79	0,08	0,01	0,23	0,67				1	4
Al cancelletto__PD_	0,13	0,05	0,26	0,78	0,11	0,04	0,21	0,63				1	4
L'acquario__PG_	0,10	0,04	0,61	0,17	0,10	0,05	0,66	0,19			1		3
Dal cjo__PN_	0,20	0,02	0,15	0,66	0,19	0,02	0,14	0,64				1	4
Marianaza__RA_	0,05	0,06	0,31	0,51	0,06	0,07	0,33	0,55			1	1	4
Mezzosoldo__TN_	0,15	0,01	0,16	0,55	0,17	0,01	0,19	0,63				1	4
Dai saletta__TO_	0,05	0,01	0,12	0,48	0,07	0,01	0,18	0,74				1	4
Coquus fornacis__AN_	0,22	0,01	0,23	0,31	0,28	0,02	0,29	0,40	1		1	1	4
Taverna la marina__CA_	0,23	0,47	0,18	0,17	0,22	0,45	0,17	0,16		1			2
Il gabbiano__CR_	0,09	0,02	0,15	0,69	0,10	0,02	0,15	0,73				1	4
Bel deuit__TO_	0,17	0,07	0,15	0,67	0,16	0,07	0,14	0,64				1	4
Trattoria dell'orso__TR_	0,12	0,09	0,52	0,30	0,12	0,09	0,50	0,29			1	1	3
Locanda degli artisti__CR_	0,13	0,16	0,20	0,76	0,10	0,13	0,16	0,61				1	4
Antica osteria da cencio__FE_	0,21	0,01	0,19	0,53	0,22	0,01	0,20	0,56				1	4
Trattoria dei cacciatori__MI_	0,20	0,06	0,17	0,41	0,24	0,07	0,20	0,49				1	4
Il granaio__RN_	0,10	0,07	0,27	0,52	0,10	0,07	0,28	0,54			1	1	3
Trattoria dei tacconotti__AL_	0,14	0,13	0,26	0,44	0,14	0,14	0,27	0,46			1	1	4
Locanda fontanabuona__AT_	0,17	0,02	0,13	0,58	0,19	0,02	0,15	0,64				1	4
L'osteria del vignaiolo__CN_	0,09	0,06	0,15	0,68	0,09	0,06	0,15	0,70				1	4
Caffè la crepa__CR_	0,12	0,09	0,16	0,58	0,12	0,10	0,17	0,61				1	4
Da vasco e giulia__FE_	0,10	0,38	0,16	0,15	0,13	0,48	0,21	0,19		1			2
Taverna del guerrino__FI_	0,16	0,05	0,31	0,16	0,24	0,07	0,46	0,23			1		3
L'osteria dei frati__FO_	0,14	0,03	0,31	0,41	0,16	0,03	0,35	0,46			1	1	4
Da rosa__MC_	0,14	0,17	0,55	0,31	0,12	0,14	0,47	0,26			1	1	3
Alla cucina economica__MI_	0,16	0,09	0,32	0,29	0,18	0,11	0,37	0,34			1	1	3
Da gino__OR_	0,07	0,62	0,21	0,07	0,07	0,64	0,22	0,07		1			2
Il frantoio__PI_	0,13	0,20	0,28	0,37	0,13	0,20	0,28	0,38			1	1	3
Al ruinello__PV_	0,22	0,01	0,12	0,67	0,22	0,01	0,11	0,65				1	4
Da ugo__LI_	0,18	0,12	0,36	0,17	0,21	0,15	0,44	0,20			1		3
Osteria persei__LT_	0,12	0,05	0,59	0,23	0,12	0,05	0,60	0,23			1		3
Perbacco__PG_	0,06	0,03	0,24	0,27	0,11	0,05	0,40	0,44			1	1	4
Osteria al ponte__SI_	0,05	0,02	0,28	0,23	0,09	0,03	0,49	0,39			1	1	4
Antica trattoria cerretti__SP_	0,10	0,17	0,48	0,34	0,09	0,16	0,44	0,31			1	1	3
La taverna di fra fusch__TO_	0,13	0,02	0,09	0,74	0,13	0,02	0,10	0,75				1	4
Al calice__VE_	0,16	0,14	0,12	0,29	0,23	0,20	0,17	0,41				1	3
Ca' du chittu__SP_	0,06	0,04	0,31	0,25	0,09	0,06	0,47	0,37			1	1	3
Locanda apuana__MS_	0,06	0,04	0,21	0,42	0,08	0,06	0,29	0,57			1	1	4
Le copertelle__AN_	0,09	0,03	0,54	0,33	0,09	0,03	0,55	0,33			1	1	3
La vecchia hosteria__GR_	0,06	0,08	0,49	0,36	0,06	0,08	0,49	0,37			1	1	3
La trattoria__PG_	0,11	0,06	0,45	0,18	0,14	0,07	0,57	0,22			1		3
Il ciliegio__SP_	0,09	0,26	0,22	0,13	0,12	0,37	0,32	0,18		1	1		2
La trave__TV_	0,09	0,08	0,20	0,74	0,08	0,07	0,18	0,66				1	4
Violetta__AT_	0,07	0,02	0,10	0,50	0,10	0,03	0,14	0,73				1	4
Letizia__CA_	0,11	0,07	0,31	0,14	0,17	0,11	0,49	0,23			1		3
La margherita__OR_	0,13	0,50	0,29	0,24	0,11	0,43	0,25	0,20		1			2
La rosella__CA_	0,10	0,40	0,38	0,13	0,10	0,39	0,38	0,13		1	1		2
La panoramica__TV_	0,15	0,14	0,20	0,68	0,13	0,12	0,17	0,58				1	4
Il timone__TP_	0,26	0,70	0,22	0,07	0,21	0,56	0,18	0,06		1			2

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Il cantuccio__GR_	0,20	0,07	0,18	0,23	0,29	0,11	0,26	0,34	1		1	1	4
Osteria dei battibecchi__RA_	0,20	0,02	0,16	0,26	0,31	0,03	0,25	0,40	1		1	1	4
Osteria bottega__BO_	0,03	0,01	0,13	0,39	0,05	0,01	0,24	0,70				1	4
La bettolaccia__TP_	0,27	0,90	0,30	0,12	0,17	0,57	0,19	0,08		1			2
Locanda dell'olmo__AL_	0,10	0,05	0,22	0,79	0,08	0,04	0,19	0,69				1	4
Antica trattoria da guido__AR_	0,07	0,04	0,47	0,26	0,08	0,04	0,57	0,31			1	1	3
Tubino__BO_	0,14	0,06	0,28	0,63	0,13	0,06	0,25	0,57				1	4
Ostu di djun__CN_	0,10	0,04	0,23	0,50	0,12	0,04	0,26	0,58			1	1	4
Via vai fratelli fagioli__CR_	0,15	0,04	0,23	0,64	0,14	0,03	0,22	0,61				1	4
Da paolino__GR_	0,09	0,10	0,46	0,27	0,10	0,11	0,50	0,29			1	1	3
Il basilisco__TV_	0,21	0,19	0,21	0,45	0,20	0,17	0,20	0,43				1	4
Alla pace__UD_	0,13	0,01	0,18	0,59	0,15	0,01	0,20	0,65				1	4
Tschurwald__UD_	0,14	0,04	0,16	0,67	0,14	0,04	0,16	0,67				1	4
La piola__CN_	0,12	0,04	0,24	0,78	0,10	0,04	0,20	0,66				1	4
Aion__AN_	0,04	0,04	0,47	0,39	0,05	0,04	0,50	0,41			1	1	3
Nena__AR_	0,02	0,02	0,64	0,32	0,02	0,02	0,64	0,32			1	1	3
Vecchia trattoria cà bianca__BS_	0,11	0,03	0,15	0,43	0,15	0,05	0,21	0,59				1	4
Toscanini__CR_	0,09	0,04	0,13	0,67	0,09	0,04	0,14	0,73				1	4
Borgo colmello__GO_	0,15	0,04	0,09	0,53	0,19	0,05	0,12	0,65				1	4
Da fausto__AL_	0,26	0,07	0,21	0,54	0,24	0,06	0,19	0,50				1	4
Il pettirosso__TS_	0,23	0,39	0,15	0,22	0,23	0,40	0,15	0,22		1			2
Hostaria 900__BO_	0,16	0,08	0,19	0,38	0,20	0,10	0,24	0,46				1	4
Alla pescatora__RC_	0,11	0,59	0,15	0,11	0,11	0,61	0,16	0,12		1			2
Oberraindlhof__BZ_	0,19	0,02	0,09	0,52	0,24	0,03	0,11	0,63				1	4
La brinca__GE_	0,16	0,09	0,21	0,21	0,25	0,13	0,31	0,31			1	1	4
Monte a pescia da palmira__PT_	0,08	0,04	0,43	0,33	0,09	0,05	0,49	0,37			1	1	3
Al ponte__RO_	0,06	0,00	0,24	0,48	0,08	0,00	0,31	0,61			1	1	4
Crotasc__SO_	0,08	0,04	0,19	0,55	0,09	0,04	0,22	0,64				1	4
La ragnatela__VE_	0,26	0,19	0,10	0,36	0,28	0,21	0,12	0,39	1			1	4
La locandiera__CT_	0,07	0,63	0,09	0,04	0,08	0,76	0,10	0,05		1			2
Le botteghe__MT_	0,02	0,06	0,69	0,18	0,02	0,06	0,73	0,19			1		3
La locandina__AV_	0,06	0,13	0,54	0,24	0,06	0,14	0,55	0,25			1		3
'A cannata__ME_	0,06	0,55	0,16	0,08	0,07	0,65	0,19	0,09		1			2
Latteria san marco__MI_	0,15	0,09	0,25	0,23	0,20	0,13	0,35	0,32			1	1	3
Corso__AP_	0,12	0,67	0,13	0,05	0,12	0,69	0,13	0,05		1			2
La rocca__AP_	0,06	0,63	0,14	0,09	0,07	0,69	0,15	0,09		1			2
Seiterhof__BZ_	0,13	0,04	0,21	0,72	0,12	0,03	0,19	0,66				1	4
Tre soldi__FI_	0,26	0,10	0,24	0,45	0,25	0,10	0,23	0,43				1	4
Summertime__LI_	0,13	0,59	0,12	0,16	0,13	0,59	0,12	0,16		1			2
Osteria del noce__LI_	0,15	0,65	0,20	0,11	0,13	0,59	0,18	0,10		1			2
Affrichella__LI_	0,24	0,33	0,10	0,11	0,31	0,42	0,12	0,14	1	1			2
Ca' andreana__PU_	0,12	0,07	0,25	0,37	0,15	0,08	0,31	0,45			1	1	4
Osteria dell'arco__AP_	0,24	0,08	0,16	0,29	0,31	0,11	0,21	0,37	1			1	4
La playa__IM_	0,13	0,38	0,12	0,18	0,17	0,47	0,14	0,22		1			2
L'altra isola__MI_	0,16	0,04	0,06	0,44	0,22	0,06	0,09	0,63				1	4
I bonci__PG_	0,08	0,23	0,38	0,14	0,10	0,28	0,45	0,17		1	1		3
Ai cacciatori__PN_	0,16	0,01	0,23	0,61	0,16	0,01	0,23	0,60				1	4
Locanda la clusaz__AO_	0,07	0,01	0,14	0,45	0,11	0,01	0,21	0,67				1	4
Giocondo__AQ_	0,03	0,07	0,50	0,13	0,05	0,10	0,68	0,18			1		3
Perbacco__AT_	0,09	0,08	0,16	0,55	0,10	0,09	0,18	0,63				1	4
Locanda di nunno__BA_	0,39	0,24	0,28	0,17	0,36	0,22	0,26	0,16	1		1		1
Old__TN_	0,23	0,04	0,12	0,42	0,29	0,05	0,15	0,51	1			1	4
Sotto la mole__TO_	0,16	0,03	0,13	0,62	0,17	0,03	0,14	0,66				1	4
La posta__TR_	0,09	0,05	0,55	0,38	0,09	0,05	0,51	0,35			1	1	3
Giardinetto__UD_	0,18	0,14	0,12	0,40	0,22	0,16	0,14	0,48				1	4
Belvedere__VC_	0,12	0,07	0,25	0,61	0,12	0,06	0,24	0,58				1	4
Via giannelli 3__AN_	0,15	0,11	0,20	0,40	0,18	0,13	0,23	0,47				1	4
Il postiglione__CR_	0,28	0,09	0,15	0,43	0,30	0,09	0,16	0,45	1			1	4
Le tre arcate__NA_	0,15	0,36	0,28	0,13	0,17	0,39	0,30	0,15		1	1		2
Del belbo da bardon__AT_	0,13	0,01	0,23	0,81	0,11	0,01	0,19	0,69				1	4
Ristorante del mercato da maurizio__CN_	0,27	0,04	0,21	0,74	0,22	0,03	0,17	0,59				1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Bistek__CR__	0,25	0,03	0,13	0,69	0,23	0,02	0,12	0,63				1	4
Hostaria de mendoza__CS__	0,06	0,05	0,28	0,40	0,08	0,06	0,36	0,50			1	1	4
Antica osteria dei mosto__GE__	0,12	0,05	0,35	0,23	0,16	0,07	0,47	0,31			1	1	3
La cantinella gaetana__LT__	0,29	0,46	0,34	0,26	0,22	0,34	0,25	0,19		1	1		2
Antica osteria ai ranari__MN__	0,02	0,05	0,08	0,55	0,03	0,07	0,12	0,78				1	4
Torre ferano__NA__	0,08	0,44	0,25	0,23	0,08	0,44	0,25	0,23		1			2
Al vecchio orologio__VT__	0,13	0,08	0,36	0,18	0,17	0,11	0,48	0,24			1		3
Conte d'antares__ME__	0,05	0,17	0,41	0,18	0,06	0,21	0,51	0,22			1		3
Corona__AL__	0,07	0,04	0,29	0,71	0,07	0,04	0,26	0,63			1	1	4
Hosteria la vecchia ròta__AR__	0,13	0,04	0,56	0,49	0,10	0,03	0,46	0,40			1	1	3
La pignata__AV__	0,16	0,10	0,72	0,24	0,13	0,08	0,59	0,20			1		3
Al focolare da emilio__BA__	0,09	0,40	0,42	0,09	0,09	0,40	0,42	0,09		1	1		2
Osteria ardenga__PR__	0,08	0,01	0,13	0,54	0,10	0,01	0,17	0,71				1	4
Luna rossa__PZ__	0,09	0,04	0,57	0,34	0,09	0,03	0,55	0,33			1	1	3
La pergola__SA__	0,14	0,31	0,30	0,14	0,16	0,35	0,34	0,15		1	1		2
La cuccagna__TA__	0,12	0,13	0,63	0,09	0,12	0,13	0,65	0,10			1		3
Locanda del pompa__TE__	0,12	0,04	0,45	0,23	0,14	0,05	0,54	0,28			1	1	3
La betulla__TO__	0,20	0,01	0,11	0,42	0,27	0,02	0,15	0,57	1			1	4
Al portico__VE__	0,05	0,05	0,24	0,72	0,05	0,05	0,23	0,67				1	4
Osteria del teatro__AR__	0,14	0,06	0,16	0,29	0,22	0,10	0,24	0,44				1	4
Da aldo di castiglione__AT__	0,11	0,00	0,17	0,73	0,11	0,00	0,17	0,72				1	4
Antichi sapori__BA__	0,23	0,43	0,18	0,03	0,26	0,50	0,20	0,04	1	1			2
Il gusto__CB__	0,24	0,49	0,12	0,05	0,26	0,54	0,14	0,06	1	1			2
La catagna__NA__	0,16	0,59	0,15	0,03	0,17	0,64	0,16	0,04		1			2
Osteria dell'unione__CN__	0,06	0,01	0,19	0,62	0,07	0,01	0,21	0,71				1	4
La paloma__GR__	0,18	0,34	0,16	0,04	0,25	0,47	0,22	0,06	1	1			2
L'enoteca del caminetto__LT__	0,12	0,14	0,26	0,17	0,18	0,21	0,38	0,24			1		3
Osteria borsieri__MI__	0,13	0,10	0,21	0,60	0,12	0,10	0,20	0,58				1	4
Antica trattoria del teatro__OR__	0,16	0,26	0,35	0,26	0,16	0,26	0,34	0,25		1	1	1	3
La porta__SI__	0,11	0,03	0,26	0,32	0,15	0,05	0,36	0,44			1	1	4
Il tirabuscio__SS__	0,08	0,13	0,41	0,31	0,08	0,14	0,45	0,33			1	1	3
La piazzetta__VC__	0,13	0,02	0,17	0,55	0,15	0,02	0,19	0,63				1	4
Al pescatore__VR__	0,13	0,15	0,12	0,21	0,21	0,25	0,20	0,34				1	4
La ghironda__RE__	0,17	0,02	0,18	0,51	0,20	0,03	0,20	0,58				1	4
L'oste della bon'ora__RM__	0,15	0,07	0,37	0,20	0,19	0,09	0,47	0,25			1		3
Taberna recina__RM__	0,26	0,31	0,38	0,16	0,23	0,28	0,34	0,15		1	1		2
Da armando al pantheon__RM__	0,12	0,07	0,54	0,26	0,12	0,07	0,54	0,26			1	1	3
Ramo verde__TO__	0,12	0,05	0,14	0,49	0,16	0,06	0,17	0,61				1	4
Antica osteria al bersagliere__VI__	0,06	0,04	0,32	0,46	0,07	0,04	0,36	0,52			1	1	4
Antica fattoria del grottaione__GR__	0,15	0,08	0,27	0,57	0,14	0,08	0,25	0,53			1	1	4
La botte gaia__LI__	0,07	0,41	0,27	0,18	0,08	0,44	0,29	0,19		1	1		2
Rifugio olmata__LT__	0,07	0,04	0,44	0,20	0,09	0,06	0,59	0,27			1	1	3
Da fefè__NA__	0,08	0,43	0,24	0,04	0,11	0,55	0,30	0,04		1	1		2
Boschi__PC__	0,16	0,03	0,15	0,50	0,19	0,04	0,18	0,59				1	4
Il mago del pesce__RA__	0,10	0,32	0,09	0,29	0,13	0,39	0,11	0,36		1		1	3
Gin__SV__	0,22	0,04	0,32	0,45	0,21	0,04	0,31	0,43			1	1	4
Ciaccio__TA__	0,08	0,11	0,55	0,08	0,10	0,13	0,67	0,10			1		3
Ai mulinars__PN__	0,21	0,03	0,17	0,40	0,26	0,04	0,21	0,50	1			1	4
Cavour__SP__	0,05	0,16	0,39	0,21	0,06	0,20	0,48	0,26			1	1	3
L'arnia del cuciniere__AN__	0,28	0,35	0,15	0,16	0,30	0,37	0,16	0,17	1	1			2
La pianella__AN__	0,16	0,05	0,38	0,26	0,19	0,05	0,45	0,31			1	1	4
Osteria degli ultimi__PS__	0,08	0,07	0,20	0,32	0,11	0,10	0,31	0,48			1	1	4
Perbacco__SA__	0,12	0,56	0,21	0,09	0,12	0,58	0,22	0,09		1			2
Osteria picciarello__SP__	0,12	0,49	0,41	0,15	0,11	0,42	0,35	0,13		1	1		2
Antiche sere__TO__	0,10	0,04	0,12	0,63	0,11	0,04	0,14	0,71				1	4
L'oca fola__TO__	0,14	0,04	0,20	0,55	0,15	0,04	0,21	0,60				1	4
La taverna__VE__	0,07	0,32	0,11	0,24	0,09	0,43	0,16	0,32		1		1	2
L'antica locanda__BA__	0,07	0,05	0,55	0,16	0,08	0,06	0,67	0,19			1		3
Le frise__BS__	0,05	0,03	0,22	0,62	0,06	0,03	0,24	0,67				1	4
Allo scoglio__BS__	0,11	0,09	0,11	0,39	0,15	0,14	0,16	0,56				1	4
Osteria della villetta__BS__	0,14	0,04	0,20	0,44	0,17	0,05	0,25	0,54				1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
La vecchia trattoria__CA_	0,10	0,11	0,33	0,11	0,15	0,17	0,50	0,17			1		3
Osteria della chiocciola__CN_	0,17	0,06	0,14	0,54	0,19	0,06	0,15	0,59				1	4
Peppe zullo__FG_	0,05	0,03	0,37	0,22	0,08	0,04	0,55	0,33			1	1	3
Locanda borgo antico__FI_	0,15	0,03	0,56	0,32	0,14	0,03	0,52	0,30			1	1	3
Taverna colonna__FR_	0,22	0,12	0,35	0,24	0,24	0,13	0,38	0,26			1	1	3
Le due colonne__MI_	0,05	0,07	0,22	0,34	0,08	0,10	0,33	0,50			1	1	4
Stallo del pomodoro__MO_	0,18	0,04	0,28	0,62	0,16	0,04	0,25	0,55				1	4
Il casolare di tobia__NA_	0,08	0,17	0,26	0,17	0,12	0,24	0,38	0,26			1	1	3
La sosta__CR_	0,20	0,07	0,16	0,93	0,15	0,05	0,12	0,69				1	4
Tenimento al castello__NO_	0,06	0,01	0,17	0,61	0,07	0,01	0,20	0,72				1	4
Il rifugio__NU_	0,05	0,26	0,62	0,18	0,05	0,24	0,56	0,16			1		3
Da agnese__OT_	0,06	0,15	0,51	0,31	0,06	0,15	0,49	0,30			1	1	3
Ripa del sole__SP_	0,19	0,46	0,23	0,06	0,20	0,49	0,24	0,07	1				2
Il boccone del prete__TR_	0,09	0,03	0,53	0,24	0,11	0,03	0,59	0,27			1	1	3
Osteria di villafredda__UD_	0,18	0,04	0,26	0,73	0,15	0,03	0,21	0,60				1	4
Il moderno__VT_	0,09	0,11	0,42	0,33	0,09	0,12	0,44	0,35			1	1	3
Né arte né parte__RM_	0,10	0,12	0,37	0,06	0,15	0,19	0,57	0,09			1		2
Antica trattoria martella__AV_	0,02	0,11	0,51	0,09	0,03	0,15	0,69	0,13			1		3
Cibus__BR_	0,10	0,02	0,62	0,13	0,12	0,03	0,71	0,14			1		3
Lamiola piccola__BR_	0,12	0,09	0,67	0,17	0,11	0,09	0,64	0,16			1		3
Flora__CA_	0,10	0,23	0,37	0,18	0,12	0,26	0,42	0,20	1	1			3
Marsupino__CN_	0,15	0,02	0,16	0,57	0,16	0,03	0,18	0,63				1	4
Hosteria 700__CR_	0,08	0,05	0,14	0,76	0,08	0,05	0,14	0,73				1	4
Maria__PU_	0,25	0,13	0,27	0,43	0,23	0,12	0,25	0,40			1	1	4
Osteria di piazza nuova__RA_	0,08	0,17	0,14	0,30	0,12	0,24	0,21	0,43				1	3
Fichera__RG_	0,13	0,76	0,07	0,03	0,13	0,76	0,07	0,03	1				2
Trattoria degli amici__RO_	0,09	0,10	0,38	0,66	0,07	0,08	0,31	0,54			1	1	4
Con calma__TO_	0,18	0,03	0,05	0,68	0,19	0,03	0,06	0,72				1	4
Antica trattoria Valeria__TS_	0,04	0,01	0,07	0,26	0,10	0,03	0,19	0,67				1	4
Melograno__VI_	0,20	0,01	0,10	0,55	0,24	0,01	0,12	0,63				1	4
Hostaria a le bele__VI_	0,08	0,04	0,15	0,72	0,08	0,04	0,15	0,73				1	4
Alpone__VR_	0,11	0,02	0,10	0,66	0,13	0,02	0,11	0,74				1	4
La grolla__AO_	0,05	0,02	0,18	0,48	0,07	0,03	0,24	0,65				1	4
Osteria del quartino__BS_	0,04	0,01	0,23	0,69	0,04	0,01	0,24	0,71				1	4
Trattoria di pietro__AV_	0,13	0,12	0,62	0,10	0,14	0,12	0,64	0,10			1		3
Castello__BS_	0,09	0,04	0,23	0,58	0,10	0,04	0,25	0,62				1	4
Sa musciara__CA_	0,12	0,36	0,17	0,03	0,17	0,53	0,25	0,05	1				2
Antica trattoria al bosco__PD_	0,07	0,03	0,26	0,43	0,08	0,04	0,33	0,55			1	1	4
Osteria alla pasina__TV_	0,21	0,08	0,16	0,45	0,23	0,09	0,18	0,50				1	4
Da andreetta__TV_	0,05	0,05	0,22	0,78	0,04	0,04	0,20	0,71				1	4
Ai monti da zamboni__Vi_	0,16	0,00	0,21	0,65	0,16	0,00	0,21	0,63				1	4
Osteria del vizio__RN_	0,08	0,24	0,26	0,28	0,10	0,28	0,30	0,32		1	1	1	3
El putrù__BS_	0,08	0,02	0,09	0,92	0,08	0,01	0,08	0,83				1	4
Silvio__CO_	0,06	0,15	0,11	0,19	0,12	0,29	0,22	0,37		1		1	3
Tonetto__VE_	0,19	0,24	0,19	0,36	0,19	0,25	0,20	0,36				1	3
Caico__AG_	0,17	0,44	0,16	0,09	0,20	0,51	0,19	0,10		1			2
Le vieux pommier__AO_	0,10	0,01	0,12	0,56	0,13	0,01	0,15	0,71				1	4
Osteria del carcere__SI_	0,15	0,05	0,42	0,45	0,14	0,04	0,39	0,42			1	1	4
Armanda__SP_	0,08	0,16	0,22	0,51	0,08	0,16	0,23	0,52				1	4
Maso cantanghel trattoria da lucia__TN_	0,15	0,03	0,10	0,38	0,22	0,05	0,15	0,57				1	4
Fana ladina__BZ_	0,04	0,01	0,10	0,63	0,06	0,01	0,13	0,81				1	4
La scialuppa__CH_	0,07	0,63	0,19	0,04	0,08	0,68	0,20	0,04		1			2
Osteria dell'angelo__PE_	0,07	0,62	0,15	0,10	0,08	0,66	0,16	0,10		1			2
Trattoria della ghiara__RE_	0,11	0,02	0,17	0,38	0,17	0,02	0,25	0,56				1	4
Porta mosa__CR_	0,20	0,08	0,19	0,63	0,18	0,07	0,18	0,57				1	4
Da scarpan__UD_	0,17	0,07	0,17	0,58	0,17	0,07	0,17	0,58				1	4
Vecchia osteria cimenti__UD_	0,08	0,02	0,14	0,76	0,08	0,02	0,14	0,76				1	4
Osteria da penzo__VE_	0,23	0,41	0,08	0,29	0,23	0,41	0,08	0,29		1		1	2
Belvedere__AL_	0,23	0,05	0,10	0,64	0,22	0,05	0,10	0,62				1	4
Suisse__AO_	0,06	0,02	0,12	0,64	0,07	0,02	0,14	0,77				1	4
Da gianni a la vècia bulàgna__BO_	0,04	0,03	0,27	0,52	0,05	0,03	0,32	0,61			1	1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Taverna della torre__BR_	0,20	0,11	0,40	0,29	0,20	0,11	0,40	0,29			1	1	3
La coccinella__CN_	0,15	0,02	0,14	0,51	0,18	0,02	0,17	0,63				1	4
Chalet galileo__MC_	0,21	0,67	0,16	0,07	0,18	0,60	0,14	0,07		1			2
Trattoria cadorna__RM_	0,16	0,12	0,59	0,06	0,17	0,13	0,63	0,07			1		3
Ristorante al monte__RO_	0,35	0,48	0,16	0,19	0,30	0,41	0,13	0,16	1	1			2
La nicchia__TP_	0,20	0,74	0,19	0,07	0,17	0,62	0,16	0,06		1			2
La canonica__PU_	0,22	0,19	0,17	0,22	0,28	0,23	0,21	0,28	1			1	3
Osteria della stracciavocc__TE_	0,14	0,54	0,15	0,07	0,15	0,60	0,17	0,07		1			2
Il sestante__TE_	0,08	1,00	0,41	0,10	0,05	0,63	0,26	0,06		1	1		2
Il mecenate__LU_	0,16	0,03	0,28	0,41	0,18	0,03	0,32	0,47			1	1	4
Quintilio__SV_	0,10	0,09	0,24	0,52	0,10	0,09	0,25	0,55			1	1	4
L'osteria del castello__AT_	0,16	0,03	0,16	0,72	0,15	0,03	0,15	0,67				1	4
Osteria del vicolo nuovo da ambra e rosa__BO_	0,05	0,13	0,29	0,53	0,05	0,13	0,29	0,53			1	1	3
Kohlern__BZ_	0,04	0,03	0,14	0,55	0,06	0,04	0,18	0,72				1	4
Nonna maria__CB_	0,13	0,62	0,23	0,12	0,12	0,56	0,21	0,11		1			2
L'osteria del treno__MI_	0,13	0,07	0,35	0,68	0,11	0,06	0,29	0,55			1	1	4
Le macine__ME_	0,18	0,63	0,22	0,11	0,16	0,55	0,19	0,10		1			2
Fenesta verde__NA_	0,11	0,47	0,33	0,15	0,10	0,45	0,31	0,14		1	1		2
La marchesella__NA_	0,21	0,69	0,37	0,19	0,15	0,47	0,25	0,13		1	1		2
Locanda delle tre chiavi__TN_	0,09	0,03	0,15	0,57	0,10	0,03	0,18	0,68				1	4
Tramonto__LT_	0,22	0,37	0,23	0,09	0,24	0,41	0,25	0,10		1	1		2
Il passeggero__MS_	0,07	0,04	0,17	0,28	0,12	0,08	0,30	0,50			1	1	3
La tavernetta__CS_	0,18	0,08	0,40	0,24	0,20	0,09	0,44	0,26			1	1	3
Angolo blu__LE_	0,14	0,61	0,11	0,07	0,15	0,65	0,12	0,08		1			2
La magnatora__LT_	0,13	0,14	0,35	0,24	0,15	0,16	0,41	0,28			1	1	3
La perla__ME_	0,17	0,76	0,21	0,09	0,14	0,62	0,17	0,07		1			2
Acquabella__MI_	0,18	0,02	0,10	0,31	0,30	0,03	0,16	0,51	1			1	4
Abraxas__NA_	0,16	0,31	0,42	0,18	0,15	0,29	0,39	0,17		1	1		3
Da mario__PD_	0,22	0,14	0,22	0,53	0,20	0,12	0,20	0,48				1	4
Al sasso__PD_	0,18	0,07	0,25	0,69	0,15	0,06	0,21	0,58				1	4
Trattoria del tribunale__PR_	0,06	0,05	0,14	0,61	0,07	0,05	0,16	0,72				1	4
La rocca__PS_	0,14	0,01	0,19	0,44	0,18	0,01	0,24	0,57				1	4
Trattoria milanese__MI_	0,14	0,02	0,13	0,45	0,19	0,03	0,18	0,61				1	4
Maso palù__TN_	0,08	0,02	0,19	0,61	0,09	0,02	0,21	0,68				1	4
Antica trattoria da nicola__VE_	0,12	0,33	0,11	0,16	0,17	0,46	0,15	0,22		1			2
Osteria de l'umbreleèr__CR_	0,07	0,11	0,22	0,71	0,06	0,10	0,20	0,64				1	4
Il focolare di loretta C e riccardo d'ambra__NA_	0,12	0,16	0,38	0,24	0,14	0,18	0,42	0,27			1	1	3
Palatium__RM_	0,20	0,11	0,61	0,18	0,18	0,10	0,56	0,16			1		3
Osteria dè börg__RN_	0,10	0,14	0,31	0,30	0,12	0,17	0,36	0,35			1	1	3
Barbagia__SS_	0,14	0,38	0,56	0,11	0,12	0,32	0,47	0,09		1	1		2
Al porto__BS_	0,14	0,09	0,15	0,69	0,13	0,08	0,14	0,65				1	4
Sa lolla__CA_	0,11	0,57	0,33	0,18	0,09	0,48	0,28	0,15		1	1		2
La sangiovesa__RN_	0,09	0,09	0,31	0,40	0,10	0,10	0,35	0,45			1	1	4
Da oreste alla strega__LI_	0,11	0,59	0,13	0,05	0,13	0,66	0,15	0,06		1			2
Ristorante Il sentiero dei franchi__TO_	0,02	0,02	0,15	0,61	0,03	0,03	0,19	0,75				1	4
Dalla marisa__VE_	0,09	0,09	0,26	0,30	0,12	0,13	0,35	0,40			1	1	3
La bitta__VE_	0,05	0,05	0,15	0,67	0,05	0,05	0,16	0,73				1	4
Al metrò__CH_	0,46	0,37	0,32	0,10	0,37	0,30	0,26	0,08	1	1	1		2
'E curtì__NA_	0,04	0,30	0,50	0,12	0,04	0,31	0,52	0,13		1	1		3
Acquapazza__PE_	0,17	0,57	0,17	0,12	0,16	0,56	0,16	0,12		1			2
Il quinto quarto__RM_	0,16	0,07	0,57	0,14	0,17	0,08	0,60	0,15			1		3
Hostaria__IM_	0,11	0,33	0,19	0,16	0,14	0,42	0,24	0,20		1			2
Trattoria monti__RM_	0,13	0,09	0,46	0,26	0,13	0,10	0,49	0,28			1	1	3
Tram tram__RM_	0,18	0,41	0,31	0,01	0,20	0,45	0,34	0,01		1	1		2
I rizzari__SR_	0,15	0,54	0,22	0,10	0,14	0,54	0,22	0,10		1			2
Da amerigo__BO_	0,13	0,06	0,21	0,55	0,14	0,06	0,22	0,58				1	4
Da ferri__CH_	0,11	0,53	0,17	0,05	0,13	0,61	0,20	0,06		1			2
'L bunet__CN_	0,09	0,00	0,18	0,47	0,12	0,00	0,24	0,64				1	4
Villa maiella__CH_	0,24	0,01	0,39	0,34	0,25	0,01	0,40	0,35			1	1	4
Al gambero rosso__FC_	0,13	0,00	0,21	0,43	0,17	0,00	0,28	0,56			1	1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Da lucio__OR_	0,07	0,52	0,12	0,04	0,09	0,69	0,16	0,06		1			2
Osteria dei cavalieri__PI_	0,15	0,21	0,59	0,38	0,11	0,16	0,44	0,29			1	1	3
Le contrade__PS_	0,15	0,07	0,29	0,47	0,15	0,07	0,30	0,48			1	1	4
Vadinchenia__NA_	0,27	0,46	0,28	0,13	0,24	0,40	0,24	0,12		1			2
Locanda manthoné__PE_	0,23	0,04	0,42	0,22	0,25	0,04	0,46	0,25	1		1		3
Da gesuino__SS_	0,18	0,64	0,39	0,26	0,12	0,44	0,26	0,18		1	1		2
La brace__SA_	0,11	0,21	0,26	0,11	0,16	0,30	0,38	0,16		1	1		3
Osteria dai mazzeri__TV_	0,12	0,00	0,14	0,83	0,11	0,00	0,12	0,77				1	4
La magnana__AP_	0,19	0,63	0,21	0,06	0,17	0,58	0,20	0,05		1			2
La rete__BN_	0,14	0,11	0,34	0,21	0,18	0,14	0,42	0,26			1	1	3
Antica trattoria la pergolina__BS_	0,13	0,02	0,18	0,71	0,12	0,02	0,18	0,69				1	4
Durnwald__BZ_	0,07	0,00	0,27	1,00	0,05	0,00	0,20	0,75				1	4
Vittorio__AG_	0,05	0,71	0,10	0,10	0,05	0,75	0,11	0,10		1			2
Nangalarruni__PA_	0,20	0,09	0,45	0,26	0,20	0,09	0,45	0,26			1	1	3
Ristorante degli angeli__RI_	0,10	0,04	0,52	0,19	0,11	0,05	0,61	0,22			1		3
El Portico	0,02	0,12	0,27	0,06	0,04	0,25	0,57	0,14		1	1		3
La Tana degli Orsi	0,48	0,03	0,16	0,30	0,50	0,03	0,17	0,31	1			1	1
Da Felice	0,40	0,19	0,12	0,16	0,46	0,22	0,13	0,19	1				1
Da Bassano	0,18	0,04	0,11	0,33	0,28	0,06	0,16	0,51	1			1	4
L'Osteria Colombina	0,04	0,04	0,25	0,24	0,08	0,06	0,44	0,42			1	1	4
La Saletta	0,09	0,06	0,15	0,18	0,18	0,12	0,32	0,39			1	1	3
Perbacco	0,07	0,16	0,11	0,06	0,18	0,39	0,27	0,16		1	1		3
Osteria del cucco__PS_	0,28	0,07	0,22	0,06	0,44	0,11	0,35	0,09	1		1		1
La taverna del pescatore__SA_	0,11	0,31	0,18	0,14	0,15	0,41	0,24	0,20		1			2
La Fiaschetteria	0,15	0,11	0,30	0,25	0,18	0,13	0,38	0,31			1	1	3
Al Ponte	0,22	0,03	0,13	0,59	0,22	0,03	0,14	0,61				1	4
Taverna portosalvo__SA_	0,19	0,57	0,17	0,11	0,18	0,55	0,17	0,11		1			2
Lo Scoiattolo	0,26	0,00	0,08	0,37	0,36	0,00	0,12	0,52	1			1	4
L' Angolino sul Mare	0,23	0,22	0,10	0,03	0,40	0,38	0,17	0,06	1	1			1
Da emilia__AN_	0,12	0,61	0,14	0,08	0,12	0,65	0,15	0,08		1			2
Oasi degli angeli__AP_	0,24	0,08	0,43	0,34	0,22	0,08	0,39	0,31			1	1	4
Paolo perella__CA_	0,12	0,11	0,32	0,19	0,17	0,15	0,43	0,25			1	1	3
Vino e Cucina	0,29	0,13	0,07	0,05	0,53	0,25	0,12	0,10	1				1
San Pietro	0,34	0,00	0,12	0,16	0,55	0,00	0,19	0,26	1			1	1
Bancogiro Osteria da Andrea	0,24	0,07	0,04	0,08	0,57	0,16	0,08	0,18	1				1
Gostner Schwaige	0,15	0,00	0,06	0,22	0,34	0,00	0,13	0,52	1			1	4
Maso Cantanghel	0,18	0,06	0,06	0,31	0,30	0,09	0,09	0,51	1			1	4
Locanda del Sale	0,33	0,04	0,16	0,27	0,41	0,04	0,20	0,34	1			1	1
Oasi degli Angeli	0,31	0,01	0,18	0,07	0,55	0,02	0,31	0,12	1		1		1
Osteria dell'Arco	0,30	0,05	0,07	0,04	0,66	0,11	0,16	0,08	1				1
Damiani & Rossi	0,35	0,13	0,06	0,28	0,43	0,16	0,07	0,34	1			1	1
Piazza del Popolo	0,52	0,06	0,22	0,12	0,57	0,06	0,24	0,13	1				1
La Clessidra	0,43	0,00	0,03	0,11	0,75	0,00	0,05	0,20	1				1
La Repubblica del Vino	0,31	0,08	0,14	0,15	0,46	0,12	0,20	0,22	1				1
Uve e Forme	0,41	0,00	0,02	0,14	0,71	0,00	0,04	0,24	1				1
Il Ritrovo d'Abruzzo	0,38	0,03	0,07	0,05	0,72	0,05	0,14	0,09	1				1
Il Papavero	0,69	0,19	0,13	0,10	0,62	0,17	0,11	0,09	1				1
Megaron	0,40	0,03	0,22	0,16	0,49	0,04	0,27	0,20	1		1		1
Cantinella sul Mare	0,41	0,11	0,12	0,06	0,59	0,16	0,17	0,08	1				1
Scanderberg	0,20	0,05	0,13	0,08	0,45	0,10	0,28	0,17	1		1		1
La rosa dei venti__AP_	0,15	0,04	0,31	0,26	0,20	0,06	0,41	0,34			1	1	4
Tana del grillo__BO_	0,13	0,01	0,21	0,57	0,14	0,01	0,23	0,62				1	4
Trattoria di Strada Casale	0,21	0,07	0,19	0,30	0,27	0,09	0,25	0,39	1			1	4
Cantina Castrocielo	0,29	0,02	0,18	0,13	0,47	0,03	0,29	0,21	1		1		1
Ristorante del golfo__TP_	0,13	0,90	0,26	0,10	0,09	0,65	0,19	0,07		1			2
La Pergola	0,45	0,05	0,10	0,43	0,44	0,05	0,09	0,42	1			1	1
Osteria Sali e Tabacchi	0,22	0,02	0,13	0,26	0,35	0,03	0,21	0,40	1			1	4
Trattoria dell'Alba	0,10	0,01	0,07	0,34	0,20	0,03	0,14	0,64				1	4
Naranzaria	0,26	0,10	0,10	0,22	0,39	0,14	0,15	0,32	1			1	1
Stazione	0,30	0,25	0,03	0,07	0,46	0,38	0,05	0,11	1	1			2
Osteria del Borgo	0,12	0,03	0,18	0,20	0,22	0,05	0,35	0,38			1	1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Caveau del Teatro	0,38	0,03	0,07	0,37	0,45	0,04	0,08	0,43	1			1	1
L' Opera	0,37	0,07	0,06	0,00	0,74	0,15	0,11	0,00	1				1
Al Ponte della Ranocchia	0,41	0,08	0,20	0,09	0,53	0,11	0,26	0,11	1		1		1
Nonna Maria	0,08	0,22	0,03	0,12	0,17	0,49	0,07	0,26		1		1	2
La Fossa del Grano	0,20	0,15	0,33	0,05	0,27	0,20	0,46	0,07	1		1		1
Gattò	0,24	0,13	0,19	0,09	0,37	0,20	0,29	0,14	1		1		1
Vecchio Porto	0,55	0,20	0,14	0,06	0,58	0,21	0,14	0,07	1				1
Le favole__RA__	0,45	0,53	0,23	0,21	0,32	0,37	0,16	0,15	1	1			2
Nanni	0,18	0,19	0,07	0,06	0,36	0,38	0,13	0,12	1	1			2
Grigolo	0,08	0,48	0,18	0,02	0,10	0,64	0,24	0,02		1			2
Vignaccio al Mare	0,14	0,07	0,22	0,12	0,25	0,13	0,40	0,22			1		3
Lupululà	0,34	0,04	0,11	0,11	0,57	0,07	0,18	0,18	1				1
La Rosa dei Venti	0,39	0,07	0,13	0,13	0,55	0,09	0,18	0,18	1				1
Da Armando al Pantheon	0,06	0,03	0,15	0,08	0,18	0,10	0,48	0,25			1		3
Bibi & Romeo	0,21	0,16	0,08	0,13	0,36	0,27	0,14	0,23	1	1			1
Osteria Scalonì	0,35	0,20	0,17	0,03	0,47	0,27	0,22	0,04	1	1			1
Hostaria L' Arca	0,52	0,07	0,08	0,12	0,65	0,09	0,10	0,15	1				1
La Lampara	0,27	0,54	0,18	0,04	0,26	0,52	0,17	0,04	1	1			2
Borgo Spoltino	0,19	0,03	0,09	0,10	0,46	0,08	0,22	0,24	1				1
Al Metrò	0,44	0,25	0,05	0,00	0,59	0,34	0,06	0,00	1	1			1
Osteria del Gallo e della Volpe	0,35	0,05	0,12	0,08	0,59	0,08	0,20	0,13	1				1
Locanda di Nunno	0,37	0,18	0,18	0,10	0,45	0,21	0,22	0,12	1				1
Il Ritrovo degli Amici	0,24	0,02	0,41	0,13	0,30	0,02	0,51	0,16	1		1		3
Il Purgatorio	0,23	0,13	0,50	0,06	0,25	0,14	0,54	0,07			1		3
Il moro__AL__	0,10	0,04	0,20	0,36	0,14	0,06	0,28	0,52			1	1	4
Conca verde__BG__	0,06	0,02	0,30	0,76	0,05	0,02	0,26	0,67			1	1	4
Al peden__BL__	0,11	0,06	0,38	0,64	0,09	0,05	0,32	0,54			1	1	4
La contrada__BS__	0,12	0,14	0,11	0,68	0,12	0,13	0,10	0,65				1	4
Ponte rosso__MI__	0,15	0,25	0,29	0,26	0,16	0,27	0,30	0,27		1	1	1	3
La bomboniera__RM__	0,23	0,45	0,15	0,09	0,25	0,49	0,16	0,10	1	1			2
San pietro__SA__	0,18	0,64	0,21	0,10	0,16	0,56	0,19	0,09		1			2
Da casetta__SV__	0,12	0,03	0,18	0,30	0,19	0,05	0,29	0,48			1	1	4
Masseria petrino__TA__	0,23	0,08	0,29	0,10	0,33	0,11	0,42	0,14	1		1		3
Ca' derton__TV__	0,31	0,04	0,18	0,34	0,35	0,05	0,21	0,39	1			1	4
Osteria La Madernassa	0,42	0,02	0,07	0,16	0,62	0,03	0,11	0,24	1				1
Ametista	0,38	0,06	0,05	0,20	0,55	0,09	0,07	0,29	1			1	1
La Locanda del Boscogrande	0,33	0,00	0,04	0,21	0,57	0,00	0,07	0,36	1			1	1
Bandini	0,41	0,05	0,00	0,24	0,59	0,07	0,00	0,34	1			1	1
Ostriche & Vino	0,36	0,27	0,04	0,07	0,49	0,37	0,05	0,09	1	1			1
L' Impronta	0,37	0,12	0,08	0,08	0,57	0,18	0,12	0,13	1				1
Al Ritrovo Marittimo	0,54	0,20	0,10	0,15	0,55	0,20	0,10	0,15	1				1
La Martelluzza	0,27	0,03	0,09	0,16	0,49	0,05	0,16	0,29	1			1	1
Il Garibaldi Innamorato	0,22	0,24	0,19	0,03	0,32	0,36	0,28	0,04	1	1	1		2
La Locanda	0,16	0,03	0,10	0,02	0,51	0,09	0,33	0,07	1		1		1
Jap One sushi bar	0,68	0,04	0,08	0,07	0,77	0,05	0,09	0,08	1				1
Trattoria delle Ruote	0,07	0,02	0,68	0,09	0,08	0,02	0,79	0,11			1		3
C'era una volta	0,16	0,04	0,28	0,06	0,30	0,07	0,52	0,11	1		1		3
I Rizzari	0,20	0,45	0,09	0,01	0,26	0,60	0,12	0,02	1	1			2
Osteria del gallo e della volpe__AV__	0,12	0,12	0,17	0,26	0,18	0,18	0,25	0,39			1	1	4
Osteria dell'oca bianca__BI__	0,16	0,02	0,13	0,46	0,21	0,03	0,16	0,60				1	4
Alla hostaria del pavone__CH__	0,19	0,46	0,15	0,04	0,22	0,55	0,18	0,05		1			2
La cantina del rondò__CN__	0,15	0,05	0,17	0,44	0,19	0,06	0,21	0,54				1	4
Osteria dell' Arco	0,10	0,02	0,07	0,40	0,16	0,04	0,12	0,67				1	1
'I Bunet	0,14	0,00	0,01	0,26	0,33	0,00	0,03	0,63	1			1	4
Da Maurizio	0,17	0,02	0,08	0,47	0,24	0,02	0,10	0,63				1	4
Porta di Po	0,13	0,02	0,10	0,56	0,16	0,03	0,12	0,69				1	4
Maxelà	0,08	0,05	0,14	0,14	0,18	0,13	0,34	0,35			1	1	3
Verderamo	0,16	0,07	0,13	0,26	0,25	0,11	0,22	0,42	1			1	4
Al Sodo	0,29	0,01	0,10	0,23	0,46	0,02	0,16	0,36	1			1	1
Unconventional	0,61	0,08	0,05	0,13	0,70	0,09	0,06	0,15	1				1
Le Bronse	0,30	0,13	0,05	0,15	0,48	0,20	0,08	0,24	1				1

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Boivin	0,07	0,00	0,07	0,34	0,15	0,00	0,14	0,71				1	4
Vecchia Osteria Cimenti	0,16	0,03	0,07	0,54	0,20	0,04	0,09	0,67				1	4
Locanda Al Gambero Rosso	0,17	0,04	0,33	0,62	0,15	0,03	0,28	0,54			1	1	4
Belle Arti	0,12	0,03	0,55	0,12	0,15	0,03	0,68	0,14			1		3
La Griglia di Gianca	0,22	0,08	0,26	0,30	0,25	0,09	0,31	0,35	1		1	1	4
Monti	0,06	0,00	0,10	0,45	0,09	0,00	0,16	0,74				1	4
Martin pescatore__MI_	0,31	0,48	0,14	0,05	0,32	0,49	0,14	0,05	1	1			2
All'Osteria Bottega	0,11	0,00	0,07	0,31	0,22	0,00	0,15	0,63				1	4
Oinos	0,29	0,04	0,10	0,10	0,54	0,08	0,19	0,19	1				1
Le Pélerin Gourmand	0,20	0,01	0,13	0,34	0,29	0,02	0,20	0,50	1			1	4
Locanda dell'Arco	0,10	0,00	0,14	0,63	0,11	0,00	0,16	0,73				1	4
Trattoria Ezzelino	0,57	0,16	0,10	0,13	0,59	0,17	0,10	0,14	1				1
Magorabin	0,53	0,05	0,03	0,12	0,72	0,06	0,05	0,17	1				1
Perbacco	0,26	0,00	0,01	0,19	0,57	0,00	0,01	0,41	1			1	1
L'oca giuliva__FE_	0,19	0,17	0,17	0,47	0,19	0,17	0,17	0,47				1	4
Da maria__PS_	0,16	0,43	0,18	0,07	0,19	0,51	0,22	0,08		1			2
La credenza__RM_	0,13	0,10	0,55	0,16	0,14	0,11	0,59	0,17			1		3
La bettola__TP_	0,16	0,70	0,19	0,04	0,15	0,64	0,18	0,03		1			2
Scoiattolo__VC_	0,19	0,05	0,17	0,64	0,18	0,04	0,17	0,61				1	4
All'arena__VE_	0,11	0,62	0,12	0,18	0,11	0,60	0,12	0,18		1			2
Nuovo Impero	0,04	0,24	0,13	0,23	0,06	0,38	0,20	0,36		1		1	2
Taverna Kerkira	0,32	0,13	0,06	0,03	0,60	0,25	0,10	0,05	1				1
De Gustibus	0,25	0,41	0,12	0,06	0,30	0,49	0,14	0,07	1	1			2
Zubebi	0,21	0,45	0,10	0,10	0,24	0,53	0,12	0,12		1			2
Al Duomo	0,07	0,32	0,17	0,03	0,12	0,55	0,29	0,05		1	1		2
Divino amore__FR_	0,09	0,16	0,64	0,30	0,07	0,14	0,54	0,25			1	1	3
La briciola di adriana__RM_	0,06	0,08	0,40	0,11	0,10	0,12	0,61	0,17			1		3
Rabayà	0,15	0,04	0,12	0,37	0,22	0,06	0,17	0,54				1	4
Magiargè	0,32	0,13	0,15	0,07	0,48	0,20	0,22	0,10	1				1
Antica Trattoria dei Mosto	0,10	0,02	0,12	0,20	0,22	0,04	0,27	0,46			1	1	4
Il Cantuccio	0,22	0,18	0,16	0,05	0,36	0,29	0,26	0,09	1	1	1		1
Cucina Economica	0,11	0,15	0,15	0,41	0,14	0,18	0,18	0,50				1	4
Lungolanotte	0,15	0,02	0,07	0,31	0,28	0,03	0,13	0,56	1			1	4
Via Vai	0,35	0,04	0,05	0,31	0,46	0,06	0,07	0,41	1			1	1
Al Sole	0,19	0,09	0,20	0,31	0,24	0,12	0,25	0,39				1	4
Enoiteca La Caneva	0,14	0,06	0,05	0,09	0,41	0,18	0,14	0,27	1			1	1
Valle dei Mulini	0,29	0,01	0,00	0,10	0,70	0,04	0,01	0,25	1			1	1
All' Antico Portico	0,16	0,07	0,06	0,20	0,33	0,13	0,13	0,41	1			1	4
Il Basilisco	0,39	0,11	0,12	0,16	0,50	0,14	0,15	0,21	1				1
Al Trivio	0,57	0,09	0,06	0,24	0,59	0,10	0,07	0,25	1				1
Bar & Food Old	0,36	0,09	0,10	0,38	0,39	0,10	0,10	0,41	1			1	1
Rosenbar	0,49	0,24	0,13	0,12	0,51	0,24	0,13	0,12	1				1
Sale e Pepe	0,22	0,02	0,13	0,38	0,30	0,03	0,17	0,50	1			1	4
Tubino	0,17	0,04	0,07	0,47	0,23	0,05	0,09	0,63				1	4
Osteria in Scandiano	0,18	0,00	0,10	0,74	0,17	0,00	0,10	0,72				1	4
Bacco e Arianna	0,05	0,05	0,20	0,13	0,11	0,11	0,48	0,30			1	1	4
Oberraut__BZ_	0,16	0,03	0,23	0,76	0,13	0,03	0,20	0,64				1	4
Lalibera__CN_	0,16	0,04	0,13	0,48	0,20	0,05	0,16	0,59				1	4
Azienda agriturstica Ca' d' gal__CN_	0,06	0,07	0,25	0,52	0,06	0,08	0,28	0,58			1	1	4
Chacaito l'osteria dello zio aldo__FG_	0,04	0,09	0,56	0,12	0,05	0,11	0,69	0,15			1		3
Il tempo ritrovato__IM_	0,20	0,20	0,13	0,13	0,31	0,30	0,19	0,19	1	1			2
Da elena__LT_	0,18	0,18	0,43	0,19	0,18	0,19	0,44	0,19			1		3
Vicolo di m'blo__LT_	0,15	0,07	0,39	0,17	0,19	0,09	0,50	0,22			1		3
Il giardino__LT_	0,24	0,36	0,32	0,07	0,24	0,37	0,32	0,07		1	1		2
La taberna dei Iari__LT_	0,16	0,28	0,44	0,20	0,15	0,26	0,41	0,18		1	1		3
Antica osteria fanti__LT_	0,13	0,01	0,32	0,25	0,18	0,01	0,45	0,35			1	1	4
Il diavolo del brodetto__MC_	0,09	0,58	0,11	0,09	0,10	0,67	0,13	0,10		1			2
Vineria__TV_	0,13	0,13	0,16	0,54	0,13	0,14	0,16	0,57				1	4
Hosteria ai mitraglieri__VE_	0,19	0,21	0,20	0,33	0,20	0,22	0,22	0,36				1	3
La taverna dal 1887__VE_	0,19	0,62	0,11	0,14	0,18	0,58	0,10	0,13		1			2
Da conte__VE_	0,27	0,29	0,23	0,42	0,22	0,24	0,19	0,35				1	3

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
La Vecchia Cantina	0,16	0,04	0,32	0,43	0,17	0,04	0,34	0,45			1	1	4
Oxidiana	0,30	0,05	0,07	0,05	0,64	0,10	0,15	0,11	1				1
Bric	0,09	0,01	0,07	0,48	0,14	0,02	0,10	0,75				1	4
La Rosa Rossa	0,10	0,04	0,12	0,58	0,11	0,05	0,15	0,69				1	4
Don abbondio__FC_	0,36	0,12	0,11	0,16	0,48	0,16	0,15	0,21	1				1
Magiargè__IM_	0,20	0,28	0,15	0,11	0,27	0,38	0,20	0,15	1	1			2
Venanzio__MS_	0,07	0,00	0,10	0,30	0,15	0,00	0,21	0,64				1	4
La locanda di saturno__VT_	0,16	0,02	0,28	0,21	0,23	0,03	0,42	0,32			1	1	4
Aroma de Roma	0,04	0,00	0,31	0,09	0,10	0,00	0,70	0,20			1		3
Le Tre Zucche	0,53	0,14	0,06	0,05	0,68	0,17	0,08	0,06	1				1
A Casa di Fabio	0,15	0,01	0,27	0,14	0,26	0,02	0,47	0,24	1		1		4
L' Acquario	0,08	0,00	0,36	0,10	0,15	0,00	0,67	0,18			1		3
Osteria del Gambero	0,28	0,03	0,14	0,13	0,49	0,05	0,23	0,22	1				1
Leon d'Oro	0,10	0,16	0,39	0,17	0,12	0,20	0,47	0,21			1		3
Taverna Colonna	0,39	0,05	0,20	0,11	0,53	0,06	0,27	0,15	1		1		1
Domenico dal 1968	0,17	0,14	0,09	0,05	0,38	0,31	0,20	0,10	1	1			1
La Locanda dell'Interprete	0,40	0,21	0,04	0,07	0,55	0,29	0,06	0,10	1	1			1
La Locanda del Pompa	0,16	0,06	0,18	0,08	0,33	0,13	0,38	0,16	1		1		1
Parco della Maiella	0,26	0,03	0,14	0,06	0,53	0,06	0,28	0,13	1		1		1
Taverna 58	0,20	0,03	0,13	0,07	0,47	0,07	0,30	0,16	1		1		1
Viva lo Re	0,14	0,36	0,17	0,10	0,18	0,46	0,22	0,13		1			2
La Mescita	0,17	0,25	0,15	0,01	0,29	0,44	0,25	0,02	1	1	1		2
Novecento	0,21	0,04	0,20	0,19	0,32	0,06	0,32	0,30	1		1	1	4
Lido Costanza	0,18	0,23	0,03	0,04	0,37	0,49	0,06	0,08	1	1			2
Doppio Gusto	0,16	0,27	0,15	0,02	0,26	0,45	0,25	0,04	1	1	1		2
Taverna La Cialoma - Antica Cucina Siciliana	0,15	0,34	0,17	0,05	0,21	0,48	0,25	0,07		1			2
Piccolo Napoli	0,18	0,30	0,10	0,03	0,29	0,49	0,16	0,05	1	1			2
Pocho	0,13	0,36	0,12	0,06	0,20	0,53	0,18	0,09		1			2
Luigi Pomata	0,53	0,20	0,09	0,03	0,63	0,24	0,11	0,03	1				1
Ciusa	0,21	0,22	0,13	0,09	0,33	0,34	0,19	0,14	1	1			2
Sa Musciara	0,21	0,51	0,10	0,08	0,24	0,57	0,11	0,09		1			2
Sas Benas	0,03	0,04	0,37	0,13	0,06	0,08	0,64	0,23			1		3
Damiani e rossi__AP_	0,39	0,15	0,27	0,17	0,39	0,16	0,27	0,17	1		1		1
La rocca__AR_	0,05	0,01	0,35	0,46	0,05	0,01	0,40	0,53			1	1	4
Taberna vulgi__AV_	0,18	0,19	0,68	0,32	0,13	0,14	0,50	0,23			1		3
Pretzhof__BZ_	0,05	0,02	0,14	0,46	0,08	0,03	0,21	0,69				1	4
Ristorante marina__CH_	0,16	0,35	0,10	0,11	0,22	0,48	0,14	0,16		1			2
La cantina__GR_	0,17	0,00	0,39	0,28	0,20	0,00	0,47	0,33			1	1	4
Sirio__LT_	0,17	0,24	0,25	0,20	0,20	0,28	0,29	0,23		1	1		3
Hosteria la fenice__LT_	0,13	0,02	0,45	0,43	0,12	0,02	0,44	0,42			1	1	4
La locanda del bere__LT_	0,14	0,16	0,38	0,22	0,15	0,18	0,42	0,25			1		3
Piccolo napoli__PA_	0,15	0,45	0,06	0,08	0,20	0,61	0,08	0,10		1			2
Matricianella	0,15	0,05	0,40	0,11	0,22	0,07	0,56	0,16			1		3
Pegaso	0,22	0,08	0,02	0,11	0,50	0,19	0,06	0,25	1			1	1
Al Trovatore	0,50	0,01	0,14	0,14	0,63	0,01	0,18	0,18	1				1
Pretzhof	0,13	0,02	0,15	0,59	0,14	0,02	0,17	0,67				1	4
Buonamico	0,13	0,39	0,10	0,05	0,19	0,59	0,15	0,07		1			2
La Cuccagna - Giro di Vite	0,27	0,06	0,19	0,15	0,40	0,10	0,28	0,22	1		1		1
Masiloghi	0,17	0,09	0,31	0,11	0,25	0,13	0,46	0,16			1		3
Papillon__AP_	0,31	0,55	0,22	0,08	0,26	0,47	0,19	0,07	1	1			2
Trattoria visconti__BG_	0,18	0,06	0,18	0,78	0,15	0,05	0,15	0,65				1	4
Pantagruele__BR_	0,26	0,74	0,27	0,08	0,19	0,55	0,20	0,06		1			2
Trattoria degli angeli__BS_	0,15	0,10	0,18	0,57	0,15	0,10	0,18	0,57				1	4
Crackers__CA_	0,19	0,21	0,42	0,33	0,16	0,18	0,37	0,29			1	1	3
Inarca__CO_	0,14	0,03	0,25	0,50	0,15	0,04	0,27	0,54			1	1	4
Osteria antica marina__CT_	0,04	0,94	0,17	0,08	0,03	0,76	0,14	0,07		1			2
Antica gardumo__TN_	0,11	0,01	0,13	0,58	0,13	0,01	0,16	0,71				1	4
La vela__TP_	0,09	0,72	0,13	0,04	0,09	0,73	0,13	0,04		1			2
Perbacco__VE_	0,24	0,06	0,12	0,42	0,29	0,07	0,14	0,50	1			1	4
Crotasc	0,08	0,01	0,06	0,37	0,16	0,03	0,12	0,70				1	4
Anna	0,18	0,05	0,07	0,23	0,34	0,09	0,14	0,44	1			1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Da Eletta	0,07	0,05	0,12	0,38	0,12	0,08	0,19	0,61				1	4
Mamma Angelina	0,31	0,20	0,06	0,07	0,49	0,32	0,09	0,11	1	1			1
Al Molo	0,16	0,25	0,01	0,03	0,35	0,57	0,02	0,06	1	1			2
Caserna guelfa__AP__	0,14	0,59	0,11	0,09	0,15	0,64	0,12	0,09		1			2
L'europeo di mattozzi__NA__	0,12	0,46	0,38	0,05	0,12	0,46	0,38	0,05		1	1		2
Cucina papoff__PA__	0,23	0,51	0,19	0,06	0,24	0,52	0,19	0,06		1			2
Renato e Luisa - Quelli della Taverna	0,28	0,06	0,14	0,10	0,48	0,10	0,24	0,18	1				1
La Bandiera	0,32	0,05	0,08	0,06	0,63	0,09	0,16	0,12	1				1
Taverna dei Caldora	0,19	0,00	0,39	0,06	0,29	0,00	0,61	0,10	1		1		3
Locanda Manthoné	0,19	0,01	0,19	0,12	0,36	0,03	0,38	0,24	1		1		1
Da Carmelo	0,22	0,62	0,15	0,05	0,21	0,60	0,14	0,05		1			2
Vadinchenia	0,22	0,09	0,17	0,07	0,41	0,16	0,31	0,12	1		1		1
Taberna Vulgi	0,25	0,07	0,15	0,10	0,44	0,12	0,26	0,17	1		1		1
Arrhais	0,38	0,23	0,05	0,00	0,59	0,34	0,07	0,00	1	1			1
Il Rifugio	0,21	0,19	0,13	0,04	0,37	0,33	0,23	0,07	1	1			2
Letizia	0,22	0,04	0,19	0,16	0,36	0,06	0,31	0,26	1		1	1	4
Angelo e Arcangela	0,08	0,15	0,43	0,25	0,09	0,17	0,47	0,27			1	1	3
Da marcello__AN__	0,21	0,57	0,19	0,07	0,20	0,55	0,18	0,07		1			2
Da padellina__FI__	0,05	0,04	0,39	0,15	0,08	0,06	0,62	0,24			1		3
Devetak__GO__	0,16	0,00	0,21	0,44	0,20	0,00	0,25	0,54			1	1	4
Il gatto & la volpe__LT__	0,15	0,39	0,19	0,23	0,16	0,41	0,20	0,24		1			2
Marsupino	0,38	0,01	0,06	0,24	0,55	0,02	0,09	0,34	1			1	1
Violetta	0,13	0,00	0,11	0,55	0,17	0,00	0,14	0,69				1	4
Del Belbo da Bardon	0,20	0,01	0,18	0,61	0,20	0,01	0,18	0,61				1	4
Momi	0,68	0,10	0,18	0,29	0,54	0,08	0,15	0,23	1				1
La Locanda delle Grazie	0,35	0,09	0,03	0,26	0,48	0,12	0,04	0,36	1			1	1
Locanda Aurilia	0,38	0,04	0,08	0,20	0,54	0,05	0,12	0,29	1			1	1
La Ragnatela	0,29	0,07	0,04	0,14	0,53	0,13	0,08	0,25	1			1	1
Trattoria dalla Libera	0,11	0,02	0,04	0,26	0,26	0,05	0,09	0,60	1			1	4
Locanda delle Tre Chiavi	0,15	0,04	0,07	0,28	0,27	0,07	0,13	0,52	1			1	4
Chalet Gérard	0,10	0,00	0,08	0,39	0,18	0,00	0,14	0,68				1	4
Rifugio Fuciade	0,14	0,03	0,12	0,40	0,20	0,04	0,17	0,59				1	4
Al Paradiso	0,21	0,00	0,04	0,41	0,32	0,00	0,05	0,62	1			1	4
Locanda del falco__PC__	0,20	0,06	0,14	0,67	0,18	0,06	0,13	0,63				1	4
Conventino__PS__	0,26	0,04	0,28	0,37	0,28	0,04	0,30	0,39	1		1	1	4
Fuchiade__TN__	0,14	0,00	0,11	0,46	0,19	0,00	0,16	0,65				1	4
Bosco del falco__TV__	0,12	0,05	0,21	0,57	0,13	0,05	0,23	0,60				1	4
Trattoria del pescatore__MI__	0,19	0,49	0,13	0,07	0,22	0,56	0,15	0,08		1			2
Righini__PV__	0,14	0,02	0,19	0,45	0,17	0,03	0,24	0,56				1	4
Enoteca della valpolicella__VR__	0,07	0,01	0,11	0,68	0,09	0,01	0,12	0,78				1	4
Il Camino	0,13	0,02	0,22	0,49	0,16	0,02	0,25	0,57			1	1	4
Spirito diVino	0,19	0,05	0,05	0,13	0,45	0,12	0,12	0,31	1			1	1
Vecchio Asilo	0,39	0,01	0,04	0,08	0,75	0,02	0,08	0,15	1				1
La Brinca	0,17	0,08	0,17	0,19	0,27	0,13	0,28	0,31	1		1	1	4
Frantoi Celletti	0,26	0,11	0,16	0,16	0,38	0,15	0,23	0,23	1				1
Trattoria Zamboni	0,31	0,07	0,11	0,21	0,44	0,10	0,15	0,30	1			1	1
Alla Ruota	0,16	0,00	0,09	0,15	0,40	0,00	0,22	0,38	1			1	1
Aiuole	0,04	0,04	0,26	0,18	0,08	0,08	0,50	0,35			1	1	3
La Semolina	0,10	0,19	0,24	0,08	0,17	0,31	0,39	0,13		1	1		3
L' Antico Forziere	0,29	0,01	0,16	0,07	0,55	0,01	0,30	0,14	1		1		1
Ristorante degli Angeli	0,16	0,03	0,38	0,20	0,21	0,04	0,49	0,25			1	1	3
A ridosso__NA__	0,18	0,71	0,19	0,11	0,15	0,60	0,16	0,09		1			2
Arrhais__PA__	0,10	0,54	0,11	0,05	0,12	0,68	0,13	0,06		1			2
Il melangolo__PA__	0,21	0,49	0,12	0,09	0,23	0,53	0,13	0,10		1			2
Da gennaro__PU__	0,10	0,38	0,23	0,16	0,12	0,44	0,26	0,18		1	1		2
Prato gaio__PV__	0,23	0,01	0,18	0,35	0,30	0,02	0,23	0,46	1			1	4
Conte matto__SI__	0,15	0,04	0,37	0,60	0,13	0,03	0,32	0,52			1	1	4
Al solito posto__TP__	0,11	0,77	0,09	0,04	0,11	0,77	0,09	0,04		1			2
Stella d'oro__TV__	0,07	0,10	0,24	0,49	0,08	0,11	0,27	0,54			1	1	4
Al pompiere__VR__	0,14	0,06	0,13	0,37	0,20	0,08	0,19	0,53				1	4
Osteria del Castello	0,15	0,01	0,03	0,30	0,30	0,03	0,07	0,60	1			1	4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Italia	0,37	0,13	0,05	0,43	0,37	0,13	0,06	0,44	1			1	1
Corona	0,09	0,02	0,15	0,44	0,12	0,03	0,22	0,63				1	4
Antica Posta	0,19	0,08	0,05	0,05	0,50	0,22	0,14	0,14	1				1
La Tagliata	0,23	0,19	0,31	0,04	0,30	0,25	0,40	0,05	1		1		3
Osteria della Villetta	0,14	0,04	0,19	0,31	0,21	0,06	0,27	0,46			1	1	4
Alle Codole	0,43	0,05	0,16	0,13	0,56	0,06	0,21	0,17	1				1
Perbacco	0,28	0,09	0,04	0,07	0,58	0,18	0,08	0,15	1				1
Al Morarat	0,47	0,10	0,10	0,10	0,61	0,14	0,13	0,13	1				1
La Tavernetta del Lupo	0,39	0,02	0,10	0,26	0,51	0,03	0,13	0,34	1			1	1
Petito	0,37	0,07	0,14	0,21	0,47	0,09	0,18	0,27	1			1	1
La Griglia di Varrone	0,11	0,01	0,15	0,22	0,22	0,03	0,30	0,45			1	1	4
Osteria della Miseria	0,23	0,03	0,07	0,18	0,45	0,06	0,14	0,35	1			1	4
Vino e Camino	0,17	0,02	0,16	0,12	0,36	0,04	0,34	0,26	1		1	1	1
Villa Euchelia	0,30	0,01	0,08	0,05	0,67	0,02	0,19	0,11	1				1
La Baia	0,25	0,36	0,12	0,05	0,32	0,46	0,16	0,06	1	1			2
Il Bocconcino	0,13	0,06	0,36	0,13	0,19	0,09	0,53	0,19			1		3
Cribbio!	0,23	0,13	0,11	0,03	0,46	0,26	0,22	0,07	1	1			1
Santa Chiara	0,07	0,03	0,13	0,13	0,19	0,08	0,36	0,37			1	1	4
Duomo	0,19	0,05	0,34	0,06	0,29	0,08	0,54	0,09	1		1		3
Miseria & Nobiltà	0,38	0,03	0,17	0,06	0,60	0,04	0,27	0,09	1		1		1
La Pignata	0,20	0,01	0,32	0,14	0,30	0,01	0,48	0,21	1		1		4
Napoli Mia	0,27	0,12	0,12	0,03	0,50	0,23	0,21	0,05	1				1
Le Baccanti	0,26	0,12	0,10	0,08	0,46	0,22	0,18	0,14	1				1
Pantagruelle	0,28	0,14	0,09	0,06	0,48	0,24	0,16	0,11	1				1
Il giardino degli ulivi__MC_	0,10	0,11	0,58	0,32	0,09	0,10	0,52	0,29			1	1	3
Osteria grand hotel__MI_	0,17	0,03	0,15	0,63	0,18	0,03	0,15	0,64				1	4
Da tano__PS_	0,24	0,47	0,14	0,08	0,26	0,51	0,15	0,08	1	1			2
Matricianella__RM_	0,11	0,04	0,43	0,04	0,18	0,06	0,69	0,07			1		3
'A paranza__SA_	0,13	0,38	0,13	0,09	0,17	0,52	0,18	0,12		1			2
La finanziaria__SR_	0,09	0,87	0,23	0,02	0,08	0,72	0,19	0,02		1			2
La familiare__SV_	0,12	0,24	0,17	0,10	0,19	0,38	0,28	0,16		1	1		2
Collavini	0,27	0,01	0,07	0,32	0,40	0,01	0,10	0,48	1			1	1
Osteria della Chiocciola	0,30	0,02	0,04	0,21	0,53	0,03	0,07	0,37	1			1	1
Lu Taz	0,14	0,05	0,03	0,30	0,27	0,10	0,05	0,58	1			1	4
Osteria Grand Hotel	0,34	0,03	0,09	0,36	0,42	0,04	0,11	0,44	1			1	1
Sarla	0,24	0,09	0,19	0,08	0,40	0,15	0,31	0,13	1		1		1
Durnwald	0,19	0,01	0,19	0,74	0,17	0,01	0,17	0,65				1	4
Benvenuti	0,08	0,02	0,06	0,31	0,18	0,04	0,12	0,66				1	4
Cardeto	0,39	0,04	0,13	0,12	0,57	0,06	0,19	0,18	1				1
Re Burlone	0,16	0,00	0,13	0,13	0,38	0,00	0,31	0,31	1		1	1	4
Micci	0,07	0,10	0,29	0,08	0,12	0,19	0,54	0,15			1		1
Locanda della marchesa (ex Cervia)__SP_	0,23	0,06	0,26	0,29	0,27	0,07	0,31	0,35	1		1	1	4
Isetta__VI_	0,12	0,00	0,19	0,50	0,15	0,00	0,23	0,61				1	4
Go__VV_	0,10	0,33	0,39	0,18	0,10	0,33	0,39	0,18		1	1		3
Conte Ramponi	0,19	0,11	0,10	0,13	0,37	0,21	0,19	0,24	1				1
Lokanda Devetak	0,27	0,02	0,13	0,40	0,33	0,02	0,16	0,49	1			1	4
Verde Mare	0,22	0,11	0,20	0,28	0,27	0,13	0,25	0,35	1		1	1	4
Da Padellina	0,09	0,08	0,26	0,24	0,13	0,12	0,39	0,36			1	1	3
Quinto Elemento	0,27	0,02	0,25	0,09	0,44	0,03	0,39	0,14	1		1		1
La Rocca	0,16	0,02	0,18	0,39	0,21	0,03	0,24	0,52				1	4
Piazza Onofri	0,24	0,00	0,16	0,12	0,46	0,00	0,31	0,23	1		1		1
Locanda Giustini de l'Hotel Cursula	0,13	0,02	0,10	0,27	0,26	0,03	0,19	0,52	1			1	4
Il Dinner	0,34	0,15	0,09	0,05	0,54	0,24	0,14	0,07	1				1
La Rete	0,17	0,06	0,23	0,25	0,24	0,09	0,33	0,35			1	1	4
La Marchesella	0,13	0,35	0,21	0,08	0,17	0,46	0,27	0,10		1	1		2
Amici Miei	0,22	0,08	0,22	0,14	0,33	0,12	0,33	0,22	1		1		1
Carpe Diem	0,16	0,04	0,21	0,27	0,23	0,07	0,31	0,40			1	1	3
Masseria Gattamora	0,16	0,11	0,47	0,21	0,16	0,11	0,50	0,22			1		3
Baylik	0,13	0,32	0,12	0,16	0,18	0,44	0,16	0,21		1			2
La Tavernetta	0,33	0,08	0,13	0,25	0,41	0,10	0,17	0,32	1			1	4
Sacha	0,42	0,22	0,05	0,08	0,55	0,28	0,07	0,10	1	1			1

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
La Perla	0,13	0,55	0,07	0,04	0,16	0,70	0,08	0,05		1			2
'Nni Lausta	0,15	0,36	0,05	0,00	0,27	0,65	0,08	0,00	1	1			2
Trattoria Milanese	0,13	0,03	0,12	0,36	0,20	0,05	0,19	0,55				1	4
Trimani Il Wine Bar	0,23	0,02	0,03	0,14	0,54	0,06	0,06	0,34	1			1	1
Al Filò	0,31	0,00	0,14	0,41	0,36	0,00	0,16	0,48	1			1	4
Locanda del Falco	0,20	0,01	0,08	0,26	0,37	0,02	0,14	0,47	1			1	4
La Buca di Sant'Antonio	0,15	0,02	0,18	0,19	0,28	0,03	0,34	0,35	1		1	1	4
Da Beppino	0,15	0,06	0,24	0,04	0,30	0,13	0,48	0,09	1		1		4
Palatium - Enoteca Regionale	0,31	0,09	0,38	0,10	0,36	0,10	0,43	0,12	1		1		1
Pommidoro	0,08	0,05	0,37	0,04	0,15	0,09	0,69	0,07			1		3
Da Roberto e Loretta... Quelli di via Gabi	0,25	0,23	0,23	0,03	0,34	0,31	0,31	0,04	1	1	1		2
Aquila & Edelweiss	0,23	0,02	0,37	0,18	0,29	0,02	0,46	0,23	1		1		3
Leon d'oro__AG__	0,13	0,52	0,10	0,09	0,16	0,62	0,11	0,11		1			2
U giancu__GE__	0,10	0,09	0,31	0,15	0,16	0,14	0,47	0,23			1		3
La puritate__LE__	0,10	0,81	0,09	0,04	0,10	0,78	0,09	0,04		1			2
Zunica 1880	0,30	0,03	0,14	0,12	0,51	0,04	0,24	0,20	1				1
Il Caminetto	0,13	0,40	0,13	0,05	0,18	0,56	0,18	0,07		1			2
Giovanni	0,16	0,39	0,12	0,03	0,23	0,56	0,17	0,04		1			2
Li Lioni	0,04	0,07	0,40	0,14	0,07	0,10	0,62	0,21			1		3
Taverna de li caldora__AQ__	0,12	0,07	0,66	0,21	0,11	0,07	0,62	0,20			1		3
Sa mandra__SS__	0,06	0,11	0,51	0,19	0,07	0,13	0,59	0,21			1		3
Birilli	0,31	0,07	0,11	0,10	0,52	0,13	0,18	0,17	1				1
Taverna Calabiana	0,12	0,04	0,15	0,32	0,20	0,06	0,24	0,51				1	4
Il Portico	0,11	0,04	0,10	0,32	0,20	0,07	0,17	0,56				1	4
19 al Paradiso	0,26	0,08	0,07	0,10	0,51	0,16	0,14	0,19	1				1
Al Vedel	0,18	0,03	0,13	0,36	0,26	0,04	0,19	0,51	1			1	4
Il Focolare	0,20	0,11	0,49	0,31	0,18	0,10	0,44	0,28			1	1	3
La Passeggiata	0,16	0,47	0,13	0,03	0,21	0,59	0,16	0,04		1			2
Al Vecchio Frantoio	0,19	0,19	0,24	0,04	0,29	0,29	0,37	0,06	1	1	1		2
Sabbia d'Oro	0,14	0,20	0,16	0,05	0,26	0,36	0,28	0,10	1	1	1		2
Pantagruel nella Vecchia Rende	0,29	0,41	0,27	0,03	0,29	0,41	0,27	0,03	1	1	1		2
Da Vito	0,12	0,49	0,11	0,03	0,16	0,65	0,15	0,04		1			2
La Campana	0,04	0,04	0,26	0,06	0,10	0,10	0,65	0,15			1		3
Il Gastronomo	0,16	0,14	0,52	0,26	0,15	0,13	0,48	0,24			1		3
Due Platani	0,50	0,12	0,11	0,16	0,56	0,14	0,12	0,18	1				1
Da Silvio	0,26	0,02	0,11	0,43	0,32	0,02	0,14	0,52	1			1	4
La Cacciatora	0,35	0,03	0,09	0,36	0,42	0,04	0,11	0,44	1			1	1
Gusto Osteria	0,25	0,04	0,24	0,14	0,38	0,06	0,35	0,20	1		1		1
Armanda	0,21	0,03	0,13	0,25	0,34	0,05	0,21	0,40	1			1	4
Casa Catullo	0,35	0,22	0,11	0,11	0,44	0,28	0,14	0,14	1	1			1
Bolina	0,53	0,15	0,04	0,06	0,68	0,19	0,05	0,07	1				1
La Grotta	0,09	0,58	0,04	0,02	0,13	0,79	0,05	0,03		1			2
Callegherie	0,36	0,10	0,10	0,07	0,57	0,16	0,16	0,11	1				1
Osteria del Mare	0,18	0,35	0,14	0,04	0,26	0,49	0,20	0,06	1	1			2
La Valle	0,45	0,09	0,08	0,19	0,55	0,11	0,09	0,24	1				1
Beccofino	0,40	0,03	0,21	0,12	0,53	0,04	0,28	0,16	1		1		1
Vecchia Arona	0,28	0,04	0,01	0,15	0,59	0,09	0,01	0,31	1			1	1
Marconi	0,35	0,03	0,04	0,06	0,73	0,06	0,07	0,13	1				1
Ponte Vecchio	0,21	0,01	0,07	0,19	0,43	0,03	0,15	0,39	1			1	1
Canton 1/2	0,56	0,10	0,04	0,19	0,62	0,11	0,05	0,22	1				1
Al 3	0,38	0,11	0,16	0,06	0,54	0,16	0,23	0,08	1				1
Osteria dell'Arenella	0,20	0,05	0,25	0,24	0,27	0,07	0,33	0,32	1		1	1	4
Là di Moret	0,38	0,06	0,05	0,29	0,49	0,08	0,07	0,37	1			1	1
La Fattoria del Campiglione	0,27	0,02	0,12	0,01	0,65	0,05	0,28	0,03	1		1		1
Gabbiano	0,17	0,31	0,17	0,00	0,26	0,47	0,27	0,00	1	1	1		2
Palazzo dei Poeti	0,25	0,03	0,18	0,07	0,47	0,06	0,34	0,13	1		1		1
Parco dei Principi	0,57	0,10	0,16	0,20	0,56	0,09	0,15	0,20	1				1
Su Gologone	0,09	0,05	0,42	0,14	0,13	0,07	0,60	0,19			1		3
Rotarott'	0,09	0,00	0,21	0,17	0,19	0,00	0,44	0,37			1	1	4
Ciccarelli	0,14	0,07	0,09	0,18	0,28	0,15	0,19	0,38	1			1	4
Antica Filanda di Capri Leone	0,29	0,11	0,16	0,10	0,44	0,17	0,25	0,15	1		1		1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Alla Borsa	0,18	0,04	0,10	0,32	0,28	0,07	0,16	0,49	1			1	4
Giò Arte e Vini	0,24	0,01	0,14	0,04	0,56	0,03	0,32	0,09	1		1		1
La Mucca Golosa	0,27	0,03	0,14	0,06	0,54	0,06	0,28	0,12	1		1		1
Barbieri	0,18	0,03	0,43	0,23	0,20	0,03	0,50	0,27			1	1	3
La Locanda del Barbablù	0,16	0,22	0,19	0,01	0,28	0,37	0,33	0,02	1	1	1		2
Osteria della Cagnola	0,05	0,04	0,20	0,34	0,09	0,06	0,31	0,54			1	1	4
Il Bacaro	0,40	0,02	0,11	0,01	0,74	0,04	0,20	0,02	1				1
www.restaurant	0,47	0,11	0,08	0,06	0,66	0,15	0,11	0,09	1				1
Al Borducan	0,20	0,08	0,04	0,13	0,44	0,18	0,09	0,29	1			1	1
Enosopho Goloso	0,34	0,11	0,10	0,07	0,55	0,18	0,16	0,12	1				1
All' Angolo	0,26	0,03	0,08	0,18	0,47	0,05	0,15	0,33	1			1	1
Saviotti	0,26	0,09	0,11	0,14	0,43	0,15	0,19	0,23	1				1
Le Rocce dell'Aquila	0,33	0,11	0,12	0,06	0,53	0,18	0,19	0,10	1				1
Osteria Numero Sette	0,14	0,02	0,08	0,21	0,31	0,04	0,17	0,47	1			1	4
Taverna Portosalvo	0,18	0,56	0,26	0,07	0,17	0,53	0,24	0,07		1			2
La Lampara	0,33	0,22	0,12	0,13	0,41	0,28	0,15	0,16	1	1			1
Auener Hof	0,39	0,12	0,10	0,13	0,52	0,17	0,13	0,18	1				1
La Dinette	0,15	0,26	0,05	0,06	0,29	0,49	0,10	0,12	1	1			2
La Bottega di Trimalcione	0,50	0,34	0,06	0,08	0,51	0,35	0,06	0,08	1	1			1
Osteria del Noce	0,07	0,39	0,11	0,12	0,10	0,56	0,16	0,18		1			2
Le Logge del Vignola	0,45	0,02	0,14	0,23	0,53	0,03	0,17	0,27	1			1	1
Walter Redaelli	0,37	0,08	0,18	0,14	0,48	0,10	0,24	0,18	1				1
Il Cantico	0,35	0,05	0,01	0,09	0,69	0,10	0,03	0,18	1				1
Ratafià	0,17	0,02	0,09	0,09	0,45	0,06	0,25	0,23	1		1		1
Quando Voglio	0,31	0,03	0,10	0,08	0,59	0,06	0,20	0,15	1				1
Le Grottelle	0,07	0,36	0,12	0,03	0,12	0,62	0,21	0,04		1			2
Trattoria del Padreterno	0,18	0,38	0,03	0,19	0,23	0,48	0,04	0,24		1			2
Antica Trattoria del Teatro	0,37	0,16	0,20	0,22	0,39	0,17	0,21	0,23	1				1
Trattoria Da Gianni	0,11	0,23	0,10	0,05	0,23	0,46	0,21	0,10		1			2
D'O	0,38	0,03	0,07	0,07	0,69	0,06	0,12	0,13	1				1
Osteria dei Conti	0,64	0,06	0,18	0,22	0,58	0,05	0,16	0,20	1				1
Lalibera	0,54	0,05	0,07	0,32	0,55	0,05	0,08	0,33	1			1	1
Due Palme	0,31	0,00	0,06	0,23	0,52	0,00	0,11	0,38	1			1	1
Villa San Carlo	0,25	0,00	0,05	0,22	0,48	0,00	0,10	0,43	1			1	1
Il Verso del Ghiottone	0,47	0,01	0,05	0,14	0,69	0,02	0,08	0,21	1				1
Taverna degli Acaja	0,53	0,05	0,08	0,20	0,62	0,06	0,09	0,23	1				1
La Gargotta del Pellico	0,46	0,22	0,16	0,23	0,43	0,20	0,15	0,22	1				1
Cubico	0,32	0,04	0,11	0,09	0,58	0,06	0,20	0,16	1				1
Vicovetere	0,28	0,17	0,11	0,13	0,40	0,25	0,16	0,19	1				1
Dining Room	0,30	0,04	0,05	0,05	0,66	0,10	0,12	0,12	1				1
Adler	0,39	0,03	0,10	0,21	0,53	0,04	0,14	0,29	1			1	1
Le Maschere	0,20	0,08	0,04	0,20	0,39	0,15	0,08	0,39	1			1	1
Mocajo	0,13	0,07	0,19	0,12	0,26	0,13	0,37	0,23	1		1		4
Locanda Senio	0,11	0,01	0,19	0,43	0,14	0,01	0,26	0,58			1	1	4
Silene	0,25	0,02	0,19	0,32	0,33	0,02	0,24	0,41	1			1	4
Lillo Tatini	0,31	0,03	0,06	0,22	0,50	0,04	0,10	0,35	1			1	1
La Bomboniera	0,30	0,31	0,14	0,06	0,37	0,38	0,17	0,07	1	1			2
La Briciola	0,22	0,01	0,04	0,02	0,76	0,05	0,13	0,07	1				1
La Cantina di Epicuro	0,42	0,03	0,08	0,07	0,70	0,04	0,14	0,12	1				1
Osteria Varvamingo	0,21	0,46	0,07	0,02	0,27	0,61	0,09	0,03	1	1			2
Mi manda Picone	0,32	0,31	0,10	0,17	0,36	0,34	0,11	0,19	1	1			1
La Cucina di Nonna Nina	0,11	0,15	0,13	0,03	0,26	0,36	0,31	0,06	1	1	1		3
Antico Liberal	0,29	0,02	0,04	0,09	0,65	0,05	0,09	0,21	1				1
La Clusaz	0,52	0,03	0,07	0,30	0,57	0,03	0,07	0,32	1			1	1
Prinz Grill	0,22	0,05	0,11	0,16	0,41	0,09	0,20	0,31	1			1	1
Del Casot	0,33	0,00	0,09	0,27	0,48	0,00	0,13	0,39	1			1	1
Non solo crudo	0,23	0,02	0,04	0,31	0,38	0,03	0,07	0,52	1			1	1
Gin	0,43	0,00	0,06	0,18	0,64	0,00	0,09	0,27	1			1	1
La Volta	0,43	0,07	0,05	0,26	0,52	0,09	0,07	0,32	1			1	1
La Piola	0,07	0,00	0,07	0,33	0,15	0,00	0,14	0,71				1	4
Locanda Marinelli	0,30	0,07	0,08	0,21	0,46	0,10	0,12	0,32	1			1	1

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
L' Incontro	0,11	0,16	0,10	0,09	0,24	0,34	0,21	0,20		1			2
Ai Castellieri	0,38	0,01	0,05	0,24	0,56	0,02	0,08	0,35	1			1	1
Lanzagallo	0,27	0,23	0,05	0,07	0,44	0,36	0,08	0,11	1	1			1
Quel Fantastico Giovedì	0,47	0,13	0,09	0,10	0,60	0,16	0,11	0,13	1				1
A Mangiare	0,29	0,00	0,00	0,18	0,61	0,00	0,01	0,38	1			1	1
Trattoria della Ghiara	0,39	0,00	0,03	0,25	0,58	0,00	0,05	0,37	1			1	1
La Clementina	0,46	0,08	0,11	0,19	0,55	0,09	0,13	0,23	1				1
Il Doretto	0,57	0,18	0,17	0,08	0,58	0,18	0,17	0,08	1				1
L' Oliveta	0,28	0,04	0,07	0,05	0,65	0,09	0,16	0,11	1				1
Perbacco	0,24	0,10	0,17	0,22	0,33	0,14	0,24	0,30	1			1	1
La Mescita	0,19	0,08	0,13	0,19	0,32	0,14	0,22	0,32	1			1	1
Ombre Rosse	0,24	0,02	0,05	0,22	0,46	0,03	0,10	0,41	1			1	1
Osteria Anice Stellato	0,12	0,42	0,07	0,09	0,17	0,60	0,10	0,13		1			2
Zur Rose	0,44	0,09	0,04	0,11	0,64	0,13	0,06	0,16	1				1
Venanzio	0,24	0,00	0,07	0,12	0,55	0,00	0,16	0,29	1			1	1
Osteria del Leone	0,07	0,05	0,18	0,23	0,14	0,09	0,34	0,44			1	1	4
L' Arnia del Cuciniere	0,57	0,27	0,13	0,15	0,51	0,24	0,12	0,14	1				1
Sirio	0,30	0,30	0,08	0,22	0,33	0,33	0,09	0,25	1	1			1
Manali	0,34	0,08	0,13	0,12	0,51	0,12	0,20	0,17	1				1
Trattoria Monti	0,17	0,00	0,04	0,05	0,63	0,00	0,16	0,20	1				1
La Maschera - Locanda d'Autore	0,35	0,03	0,09	0,06	0,67	0,05	0,18	0,11	1				1
Da Tonino	0,09	0,27	0,10	0,03	0,19	0,54	0,21	0,06		1			2
L' Arsenale	0,39	0,53	0,03	0,01	0,41	0,55	0,03	0,01	1	1			2
Locanda de la Poste	0,48	0,26	0,09	0,05	0,54	0,29	0,10	0,06	1	1			1
Atenze de l'Hotel Patria Palace	0,52	0,11	0,13	0,07	0,63	0,13	0,16	0,08	1				1
Marco Fadiga Bistrot	0,47	0,10	0,03	0,04	0,72	0,16	0,05	0,07	1				1
Casa Tuscia	0,21	0,03	0,16	0,08	0,44	0,07	0,33	0,17	1		1		1
Hostaria del Pavone	0,21	0,27	0,12	0,05	0,33	0,42	0,19	0,07	1	1			2
Palazzo Petrucci	0,58	0,20	0,11	0,04	0,63	0,22	0,11	0,04	1				1
The Garden	0,30	0,17	0,09	0,06	0,48	0,28	0,15	0,10	1	1			1
Alberosole	0,15	0,23	0,08	0,05	0,29	0,46	0,16	0,09	1	1			2
La Luna nel Pozzo - Osteria dei Poeti	0,24	0,17	0,09	0,02	0,46	0,33	0,18	0,04	1	1			1
Villa Cheta Elite	0,39	0,26	0,15	0,00	0,49	0,33	0,19	0,00	1	1			1
Le Clarisse	0,30	0,27	0,12	0,02	0,42	0,38	0,17	0,03	1	1			2
Da Sariddu	0,03	0,21	0,02	0,02	0,11	0,74	0,07	0,08		1			2
La Nicchia	0,24	0,49	0,07	0,05	0,29	0,57	0,08	0,06	1	1			2
Il Faro	0,19	0,11	0,07	0,07	0,44	0,25	0,16	0,15	1				1
Ditirambo	0,46	0,20	0,14	0,02	0,56	0,25	0,17	0,03	1				1
Trattoria del Nuovo Macello	0,67	0,03	0,07	0,14	0,74	0,03	0,07	0,16	1				1
Sale & Pepe	0,49	0,12	0,09	0,29	0,50	0,12	0,09	0,29	1			1	1
Enoteca Pane e Vino	0,53	0,17	0,15	0,08	0,57	0,18	0,16	0,09	1				1
Roccafiorè	0,35	0,00	0,06	0,02	0,81	0,00	0,14	0,05	1				1
Lo Schiaffo	0,28	0,09	0,26	0,16	0,35	0,11	0,33	0,21	1		1		3
La Mora	0,39	0,05	0,15	0,11	0,56	0,07	0,21	0,16	1				1
La Compagnia dei Vinattieri	0,38	0,02	0,09	0,27	0,50	0,03	0,12	0,36	1			1	1
Brilli Bistrot	0,40	0,05	0,03	0,08	0,73	0,08	0,05	0,14	1				1
Gulliver	0,30	0,05	0,05	0,09	0,61	0,10	0,11	0,18	1				1
L' Oste della Bon'Ora	0,24	0,00	0,14	0,04	0,56	0,00	0,33	0,11	1		1		1
La Locanda del Bere	0,16	0,23	0,17	0,08	0,24	0,36	0,27	0,12		1	1		2
Del Frate	0,23	0,07	0,09	0,11	0,47	0,13	0,18	0,22	1				1
Glass Hostaria	0,49	0,05	0,07	0,18	0,63	0,06	0,09	0,22	1				1
Grano	0,32	0,06	0,09	0,09	0,57	0,11	0,16	0,16	1				1
Le Papere	0,10	0,13	0,05	0,05	0,30	0,39	0,15	0,15	1	1			1
'A Paranza	0,24	0,41	0,15	0,09	0,27	0,46	0,17	0,10	1	1			2
La Pergola	0,17	0,24	0,05	0,08	0,32	0,44	0,09	0,15	1	1			2
Terra Santa	0,34	0,10	0,09	0,12	0,51	0,16	0,14	0,19	1				1
La Puritate	0,18	0,66	0,11	0,00	0,19	0,70	0,12	0,00		1			2
La Vecchia Cucina	0,11	0,39	0,13	0,00	0,17	0,63	0,20	0,00		1			2
Flora	0,04	0,46	0,15	0,10	0,05	0,61	0,20	0,13		1			2
Cascina Martini	0,54	0,04	0,08	0,14	0,67	0,05	0,10	0,18	1				1
Masuellì San Marco	0,33	0,02	0,11	0,35	0,41	0,02	0,13	0,44	1			1	1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Il Guscio	0,25	0,33	0,16	0,08	0,30	0,40	0,20	0,09	1	1			2
Enopolis	0,37	0,11	0,06	0,20	0,50	0,15	0,09	0,26	1			1	1
Europeo di Mattozzi	0,17	0,29	0,15	0,03	0,26	0,45	0,24	0,04	1	1			2
Osteria Antica Marina	0,09	0,57	0,17	0,06	0,10	0,65	0,19	0,06		1			2
Malan - Locanda del Postale	0,21	0,01	0,02	0,65	0,24	0,01	0,03	0,73				1	4
Nizzoli	0,12	0,00	0,14	0,52	0,15	0,00	0,18	0,67				1	4
Arlati	0,24	0,01	0,07	0,50	0,29	0,01	0,09	0,61	1			1	4
La Tavernetta	0,27	0,04	0,11	0,28	0,38	0,06	0,16	0,40	1			1	4
Enoteca della Valpolicella	0,13	0,00	0,08	0,30	0,25	0,00	0,16	0,58	1			1	4
Da Mario	0,10	0,03	0,06	0,05	0,43	0,11	0,26	0,20	1		1		1
Al Sasso	0,18	0,04	0,13	0,49	0,21	0,05	0,15	0,59				1	4
Hanswirt	0,48	0,11	0,13	0,19	0,53	0,12	0,14	0,21	1				1
Jägerhof	0,08	0,00	0,14	0,68	0,09	0,00	0,15	0,75				1	4
Antica Trattoria Sguazzi	0,30	0,04	0,11	0,22	0,45	0,06	0,16	0,33	1			1	1
La Grotta	0,10	0,00	0,22	0,58	0,11	0,00	0,24	0,64				1	4
U Giancu	0,04	0,00	0,10	0,23	0,10	0,00	0,27	0,63			1	1	4
Antica Trattoria del Gallo	0,37	0,06	0,04	0,18	0,57	0,10	0,06	0,28	1			1	1
Ai Frati	0,17	0,24	0,08	0,03	0,33	0,45	0,15	0,06	1	1			2
La Selva	0,08	0,08	0,09	0,08	0,24	0,23	0,29	0,23			1		1
Da Federico	0,28	0,23	0,04	0,02	0,49	0,41	0,06	0,04	1	1			1
Estrobar	0,32	0,14	0,16	0,08	0,46	0,20	0,22	0,11	1				1
Van Westerhout	0,38	0,07	0,15	0,05	0,59	0,10	0,23	0,07	1				1
Nabucco	0,44	0,25	0,22	0,07	0,45	0,26	0,22	0,07	1	1			1
Il Sale Art Café	0,18	0,05	0,08	0,10	0,45	0,13	0,19	0,24	1				1
Piero	0,16	0,53	0,08	0,05	0,20	0,65	0,09	0,06		1			2
Le Scuderie	0,15	0,09	0,22	0,23	0,22	0,13	0,31	0,33			1	1	4
La Tenuta di Rocca Bruna	0,39	0,10	0,24	0,20	0,42	0,10	0,26	0,21	1		1		1
La Tartaruga	0,14	0,52	0,07	0,10	0,17	0,63	0,08	0,12		1			2
Essence	0,36	0,05	0,04	0,14	0,62	0,08	0,07	0,23	1				1
Osteria dell' Arco	0,41	0,09	0,19	0,20	0,45	0,10	0,21	0,23	1				1
Il Castagneto	0,34	0,01	0,08	0,14	0,59	0,02	0,14	0,24	1				1
Da Sergio	0,14	0,67	0,03	0,00	0,17	0,80	0,04	0,00		1			2
Hostaria del Vicolo	0,55	0,18	0,16	0,04	0,59	0,20	0,17	0,05	1				1
Bacco e Cerere	0,05	0,05	0,34	0,24	0,07	0,07	0,50	0,36			1	1	3
Locanda della Picca	0,39	0,03	0,06	0,09	0,68	0,06	0,11	0,15	1				1
La Vecchia Mola	0,35	0,06	0,08	0,13	0,57	0,10	0,13	0,20	1				1
Antica Osteria Fanti	0,42	0,00	0,07	0,05	0,78	0,00	0,13	0,10	1				1
Tramonto	0,42	0,28	0,09	0,03	0,51	0,34	0,12	0,04	1	1			1
La Ronda	0,64	0,19	0,16	0,09	0,59	0,18	0,15	0,08	1				1
Casa D'Angelo	0,22	0,04	0,20	0,12	0,37	0,07	0,34	0,21	1		1		1
Ribo	0,18	0,18	0,03	0,06	0,40	0,40	0,06	0,14	1	1			1
San Pietro	0,32	0,38	0,05	0,08	0,39	0,47	0,06	0,09	1	1			2
L'Osteria di Zio Aldo - Chacaito	0,17	0,00	0,38	0,15	0,25	0,00	0,54	0,21			1		3
Antica Osteria Marconi	0,41	0,04	0,28	0,12	0,48	0,05	0,33	0,14	1		1		1
Gigi Mangia	0,36	0,22	0,05	0,02	0,55	0,33	0,08	0,03	1	1			1
Da Casetta	0,30	0,02	0,13	0,11	0,54	0,04	0,23	0,20	1				1
Charly's Saucière	0,23	0,02	0,08	0,14	0,50	0,04	0,17	0,29	1			1	1
La Coccinella	0,39	0,04	0,05	0,21	0,56	0,05	0,08	0,31	1			1	1
Ponte Rosso	0,49	0,21	0,10	0,15	0,52	0,22	0,10	0,16	1				1
Da Aurelio Rifugio Piazza	0,38	0,02	0,08	0,10	0,65	0,04	0,15	0,17	1				1
Antica Trattoria Il Busolo	0,26	0,05	0,12	0,30	0,35	0,07	0,16	0,41	1			1	1
Le Cadran Solaire	0,35	0,07	0,07	0,48	0,36	0,07	0,07	0,49	1			1	4
I Bologna	0,15	0,00	0,06	0,15	0,41	0,00	0,16	0,43	1			1	1
Al 24	0,19	0,08	0,16	0,07	0,38	0,15	0,32	0,15	1		1		1
Giardinetto	0,53	0,06	0,12	0,21	0,57	0,06	0,13	0,23	1				1
Osteria della Collina	0,29	0,27	0,07	0,04	0,43	0,40	0,11	0,05	1	1			1
Osteria del Benedet	0,55	0,06	0,06	0,33	0,55	0,06	0,06	0,33	1			1	1
Bistek	0,18	0,01	0,10	0,43	0,25	0,01	0,14	0,59	1			1	4
L' Opificio di Pove	0,27	0,00	0,06	0,12	0,59	0,00	0,13	0,27	1			1	1
Tavernetta Dante	0,08	0,02	0,06	0,25	0,20	0,05	0,14	0,61				1	4
I Masenini	0,22	0,02	0,09	0,11	0,50	0,05	0,20	0,25	1			1	1

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Al Volt	0,16	0,01	0,14	0,36	0,24	0,01	0,20	0,54				1	4
Locanda alla Fortuna da Nico	0,11	0,21	0,10	0,05	0,23	0,44	0,22	0,11		1			2
Scacco Matto	0,56	0,18	0,22	0,06	0,55	0,18	0,22	0,06	1				1
Le Viole	0,26	0,05	0,03	0,19	0,50	0,09	0,06	0,36	1			1	1
Da Maria	0,12	0,08	0,27	0,34	0,15	0,09	0,34	0,42			1	1	4
Filipepe	0,30	0,19	0,14	0,10	0,42	0,26	0,19	0,13	1	1			2
Osteria dell'Arancio	0,27	0,12	0,17	0,11	0,41	0,18	0,26	0,16	1		1		1
Il Piastrino	0,69	0,04	0,16	0,09	0,71	0,04	0,16	0,09	1				1
Il Baccaro	0,49	0,16	0,17	0,10	0,53	0,17	0,19	0,11	1				1
Crocetta	0,29	0,26	0,17	0,30	0,29	0,26	0,16	0,29	1	1		1	1
Osteria del Treno	0,13	0,00	0,04	0,42	0,22	0,00	0,08	0,71				1	4
Trattoria Volpi	0,44	0,04	0,05	0,33	0,51	0,04	0,06	0,38	1			1	1
Alla Pasina	0,10	0,07	0,13	0,29	0,17	0,12	0,22	0,48				1	4
Baita Fraina	0,37	0,05	0,08	0,27	0,48	0,07	0,10	0,35	1			1	1
Da Benito	0,25	0,12	0,08	0,04	0,51	0,24	0,17	0,08	1				1
Alla Busa	0,48	0,05	0,02	0,06	0,80	0,08	0,03	0,10	1				1
Al Mascaron	0,20	0,08	0,03	0,12	0,47	0,18	0,07	0,28	1			1	1
Krone	0,09	0,03	0,27	0,46	0,10	0,03	0,32	0,55			1	1	4
Burba	0,24	0,03	0,08	0,33	0,36	0,04	0,11	0,49	1			1	4
Novecento de l'Hotel Rovereto	0,16	0,00	0,02	0,48	0,24	0,00	0,03	0,73				1	4
Novecento	0,35	0,04	0,04	0,21	0,54	0,06	0,06	0,33	1			1	1
La Buca	0,08	0,02	0,06	0,44	0,14	0,04	0,09	0,73				1	4
Cantinetta Antinori	0,04	0,03	0,34	0,14	0,08	0,05	0,62	0,25			1		3
Notre Maison	0,18	0,08	0,10	0,31	0,27	0,12	0,15	0,46	1			1	1
Corte Matilde	0,11	0,05	0,02	0,19	0,31	0,14	0,05	0,51	1			1	1
Ospitale	0,10	0,02	0,11	0,35	0,17	0,03	0,19	0,61				1	4
Antica Trattoria Suban	0,17	0,02	0,02	0,15	0,47	0,07	0,06	0,41	1			1	1
Osteria del Vicolo Nuovo	0,43	0,14	0,21	0,19	0,44	0,15	0,21	0,20	1				1
Da Delfina	0,07	0,00	0,12	0,22	0,17	0,00	0,30	0,53			1	1	4
La Chandelle	0,32	0,19	0,08	0,00	0,54	0,32	0,13	0,00	1	1			1
Sandalia	0,22	0,56	0,13	0,03	0,24	0,59	0,14	0,03		1			2
Antica Cucina	0,30	0,30	0,07	0,02	0,43	0,43	0,10	0,03	1	1			2
Menhir	0,36	0,23	0,07	0,04	0,51	0,33	0,10	0,06	1	1			1
Cibus	0,32	0,05	0,53	0,14	0,31	0,05	0,51	0,14	1		1		3
Rossini	0,29	0,33	0,16	0,02	0,36	0,41	0,20	0,03	1	1			2
Da Mauri 1987	0,28	0,55	0,10	0,03	0,29	0,57	0,11	0,03	1	1			2
Locanda Giustiniani	0,40	0,02	0,11	0,12	0,61	0,04	0,17	0,18	1				1
Frescobaldi	0,11	0,08	0,25	0,16	0,18	0,14	0,42	0,26			1	1	4
Osteria del Borro	0,32	0,02	0,11	0,20	0,50	0,03	0,16	0,31	1			1	1
Coquus Fornacis	0,29	0,04	0,22	0,14	0,41	0,06	0,32	0,20	1		1		1
Grappolo d'Oro	0,39	0,10	0,10	0,11	0,56	0,15	0,14	0,15	1				1
Il Giardino	0,22	0,42	0,13	0,09	0,26	0,48	0,15	0,11	1	1			2
Villa Maiella	0,44	0,00	0,13	0,05	0,72	0,00	0,20	0,08	1				1
Carmine	0,39	0,23	0,07	0,12	0,48	0,28	0,09	0,14	1	1			1
Terrazza Calabritto	0,38	0,44	0,08	0,01	0,42	0,49	0,09	0,01	1	1			2
Il Ghiottone	0,56	0,22	0,11	0,04	0,60	0,24	0,12	0,04	1				1
Peppe Zullo	0,35	0,08	0,29	0,02	0,47	0,11	0,40	0,02	1		1		1
Lido Azzurro - Da Serafino	0,35	0,51	0,05	0,01	0,38	0,55	0,06	0,01	1	1			2
La Montanella	0,34	0,01	0,13	0,36	0,41	0,02	0,15	0,43	1			1	1
Mezzosoldo	0,22	0,02	0,19	0,28	0,30	0,03	0,27	0,39	1		1	1	4
Anna	0,20	0,64	0,03	0,00	0,23	0,73	0,03	0,00		1			2
Il Ceppo	0,22	0,39	0,12	0,02	0,29	0,52	0,16	0,03	1	1			2
Il Monticello	0,12	0,01	0,19	0,17	0,24	0,03	0,39	0,34			1	1	4
Dal Toscano	0,09	0,00	0,20	0,00	0,31	0,00	0,69	0,00	1		1		3
Leon d'Oro	0,08	0,14	0,02	0,00	0,33	0,57	0,09	0,00	1	1			1
Tirreno Hotel	0,16	0,50	0,02	0,03	0,23	0,71	0,02	0,04		1			2
Ristorante del Pescatore	0,10	0,32	0,06	0,00	0,22	0,66	0,12	0,00		1			2
La Limonaia di Villa Rospigliosi	0,29	0,00	0,07	0,10	0,63	0,00	0,15	0,22	1				1
Casal di Gioia	0,22	0,09	0,27	0,08	0,34	0,13	0,41	0,12	1		1		2
Cecco	0,15	0,02	0,05	0,04	0,58	0,08	0,18	0,16	1				1
Bruxaboschi	0,13	0,11	0,16	0,08	0,28	0,23	0,33	0,16	1		1		4

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Al Grop	0,19	0,06	0,15	0,44	0,23	0,07	0,18	0,52				1	4
Mimi alla Ferrovia	0,18	0,43	0,02	0,05	0,27	0,63	0,04	0,07	1	1			2
La Cavola d'Oro	0,18	0,03	0,13	0,12	0,39	0,06	0,29	0,26	1		1	1	1
L' Antico Casale	0,37	0,11	0,05	0,16	0,54	0,16	0,08	0,23	1				1
La Posta	0,06	0,02	0,02	0,51	0,10	0,03	0,03	0,85				1	4
Tassi	0,00	0,00	0,19	0,57	0,00	0,00	0,25	0,75			1	1	4
Angelo Rasi	0,11	0,12	0,11	0,15	0,23	0,24	0,23	0,30				1	1
Il Ventaglio	0,30	0,21	0,13	0,04	0,45	0,31	0,19	0,06	1	1			1
Bollicine	0,45	0,13	0,04	0,04	0,68	0,20	0,07	0,05	1				1
Alle Candele d'Edera	0,74	0,10	0,10	0,21	0,65	0,08	0,09	0,18	1				1
Acquapazza	0,18	0,40	0,09	0,05	0,24	0,55	0,13	0,07		1			2
Dente del Gigante	0,62	0,05	0,00	0,30	0,64	0,05	0,00	0,30	1			1	1
Aux Plaisirs demodés	0,26	0,00	0,06	0,51	0,31	0,00	0,07	0,61	1			1	4
La Schiavia	0,24	0,02	0,03	0,22	0,48	0,03	0,05	0,44	1			1	1
Osteria Cascina dei Fiori	0,42	0,03	0,08	0,21	0,57	0,04	0,11	0,28	1			1	1
Le Cicale	0,35	0,16	0,01	0,04	0,63	0,28	0,02	0,08	1	1			1
Del Duca	0,19	0,06	0,18	0,20	0,30	0,10	0,29	0,31	1		1	1	4
Vicolo di 'Mblò	0,03	0,11	0,20	0,20	0,05	0,21	0,38	0,36			1	1	3
La Strega	0,37	0,15	0,05	0,10	0,56	0,22	0,08	0,14	1				1
Osteria Lo Sciamano	0,25	0,24	0,09	0,09	0,37	0,36	0,14	0,13	1	1			2
L' Antica Hostaria	0,41	0,13	0,28	0,07	0,46	0,15	0,31	0,08	1		1		1
Osteria Porta Mosa	0,19	0,00	0,05	0,25	0,38	0,00	0,10	0,51	1			1	4
Al Giardino	0,36	0,01	0,09	0,14	0,59	0,02	0,15	0,24	1				1
La Galleria di Sopra	0,51	0,05	0,05	0,02	0,80	0,08	0,08	0,04	1				1
Pepero	0,40	0,27	0,09	0,06	0,48	0,33	0,11	0,08	1	1			2
Villa Tiboldi	0,43	0,07	0,03	0,17	0,61	0,09	0,05	0,25	1				1
Giardino da Felicin	0,15	0,00	0,07	0,22	0,34	0,00	0,15	0,51	1			1	4
Osteria dei Leoni	0,29	0,31	0,23	0,29	0,26	0,28	0,21	0,26	1	1		1	1
Trattoria del Glicine	0,56	0,10	0,11	0,06	0,67	0,12	0,13	0,08	1				1
In	0,43	0,08	0,08	0,08	0,65	0,11	0,12	0,12	1				1
Ditrambo Café	0,44	0,07	0,04	0,18	0,61	0,09	0,05	0,25	1				1
Cinque Sensi	0,46	0,08	0,10	0,11	0,61	0,11	0,13	0,15	1				1
San Martino	0,51	0,10	0,08	0,05	0,69	0,14	0,11	0,06	1				1
Avenanti	0,56	0,22	0,11	0,14	0,55	0,21	0,10	0,13	1				1
La Torre	0,52	0,05	0,09	0,15	0,64	0,06	0,11	0,19	1				1
Da Alberto	0,34	0,32	0,07	0,06	0,43	0,41	0,09	0,07	1	1			1
La Perla	0,28	0,42	0,14	0,12	0,29	0,44	0,14	0,12	1	1			2
Retrogusto	0,34	0,06	0,04	0,04	0,72	0,12	0,08	0,08	1				1
Caffè Bernini	0,25	0,04	0,13	0,03	0,55	0,09	0,28	0,08	1		1		1
Le Gemelle	0,46	0,27	0,15	0,06	0,48	0,29	0,16	0,07	1	1			1
La Conchiglia d'Oro	0,23	0,18	0,03	0,03	0,49	0,38	0,07	0,07	1	1			1
Radici	0,35	0,21	0,19	0,04	0,44	0,26	0,25	0,05	1	1			1
Al Fogher	0,57	0,11	0,12	0,04	0,68	0,13	0,14	0,05	1				1
Giardino di Bacco	0,26	0,21	0,00	0,01	0,54	0,45	0,00	0,01	1	1			1
I Macchiaioli	0,47	0,19	0,10	0,06	0,57	0,24	0,12	0,07	1				1
Il Sanpietrino	0,15	0,11	0,32	0,07	0,23	0,16	0,50	0,11			1		3
Caffè La Crepa	0,35	0,01	0,07	0,30	0,48	0,02	0,09	0,41	1			1	1
Prato Gaio	0,26	0,01	0,09	0,13	0,52	0,02	0,19	0,26	1			1	1
Vecchio Ristorante Fiume	0,41	0,15	0,15	0,28	0,41	0,15	0,16	0,29	1			1	1
Cantina di San Rocchetto	0,28	0,04	0,09	0,28	0,42	0,05	0,12	0,41	1			1	1
Ciacco	0,52	0,06	0,08	0,26	0,57	0,06	0,09	0,28	1			1	1
Godot Wine Bar	0,41	0,16	0,13	0,23	0,44	0,17	0,14	0,25	1			1	1
Sottovoce	0,61	0,32	0,08	0,15	0,53	0,28	0,07	0,13	1	1			1
Cantina del Rondò	0,20	0,04	0,10	0,25	0,35	0,06	0,17	0,42	1			1	4
Tre Galline	0,31	0,03	0,08	0,24	0,47	0,05	0,12	0,37	1			1	1
Al Giardino	0,08	0,00	0,06	0,31	0,17	0,00	0,14	0,69				1	4
Antica Trattoria Boschetti	0,23	0,04	0,12	0,61	0,23	0,04	0,12	0,61				1	4
Vigna Ilaria	0,27	0,03	0,08	0,10	0,55	0,06	0,17	0,21	1				1
Quattro Gigli	0,39	0,14	0,17	0,18	0,45	0,15	0,19	0,21	1				1
Il Poggio	0,21	0,00	0,10	0,30	0,34	0,00	0,17	0,49	1			1	4
La Scaletta	0,25	0,48	0,13	0,11	0,26	0,49	0,14	0,11	1	1			2

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Vinosteria	0,59	0,09	0,07	0,10	0,70	0,10	0,08	0,12	1				1
Carlo Ferraioli	0,26	0,21	0,07	0,03	0,46	0,38	0,12	0,05	1	1			2
La Locanda dei Camini	0,20	0,42	0,13	0,10	0,23	0,50	0,15	0,12		1			2
Da Tuccino	0,33	0,33	0,10	0,07	0,40	0,40	0,12	0,08	1	1			2
Da Nino	0,22	0,49	0,11	0,00	0,27	0,60	0,14	0,00	1	1			2
Da Achille	0,53	0,37	0,13	0,14	0,45	0,32	0,11	0,12	1	1			1
Osteria del Tempo Perso	0,11	0,11	0,37	0,07	0,17	0,16	0,56	0,10			1		3
Le Vecchie Cantine	0,14	0,23	0,04	0,02	0,32	0,52	0,10	0,05	1	1			2
E Pulera	0,19	0,39	0,16	0,04	0,24	0,50	0,21	0,05		1			2
Il Giamaranto	0,24	0,30	0,17	0,04	0,32	0,40	0,23	0,05	1	1			2
Il Consolare	0,16	0,40	0,04	0,07	0,24	0,60	0,06	0,10		1			2
Il Villino	0,52	0,12	0,19	0,02	0,61	0,14	0,22	0,03	1				1
Turm	0,46	0,05	0,04	0,14	0,66	0,07	0,06	0,21	1				1
Cocchi	0,21	0,01	0,09	0,67	0,21	0,01	0,10	0,68				1	4
Il Frantoio	0,24	0,11	0,08	0,07	0,48	0,22	0,16	0,15	1				1
La Casetta di Campagna	0,18	0,05	0,05	0,08	0,49	0,14	0,14	0,23	1				1
Marco Aurelio	0,32	0,47	0,02	0,09	0,36	0,52	0,03	0,09	1	1			2
Baccanti	0,24	0,07	0,09	0,05	0,54	0,15	0,20	0,12	1				1
Marechiaro	0,19	0,34	0,07	0,03	0,31	0,54	0,12	0,04	1	1			2
Duke's	0,43	0,03	0,07	0,04	0,76	0,05	0,12	0,07	1				1
Doozo	0,39	0,02	0,01	0,03	0,86	0,04	0,03	0,08	1				1
La Passion	0,49	0,07	0,04	0,09	0,70	0,10	0,06	0,13	1				1
Dal Diaul	0,45	0,07	0,12	0,17	0,56	0,09	0,14	0,21	1				1
Elodia	0,32	0,00	0,15	0,04	0,63	0,00	0,29	0,08	1		1		1
Io e Luna	0,52	0,02	0,04	0,20	0,67	0,02	0,05	0,25	1			1	1
Il Cantinone	0,35	0,01	0,06	0,23	0,54	0,01	0,09	0,36	1			1	1
La Franceschetta	0,47	0,13	0,04	0,06	0,67	0,18	0,05	0,09	1				1
Guido - Osteria del mare	0,52	0,15	0,03	0,07	0,67	0,19	0,04	0,09	1				1
Antica Osteria del Mirasole	0,09	0,07	0,23	0,29	0,13	0,10	0,33	0,43			1	1	4
Il Tarlo	0,36	0,06	0,09	0,05	0,64	0,10	0,16	0,09	1				1
Velando	0,13	0,04	0,04	0,52	0,18	0,06	0,06	0,70				1	4
Vecchia Trattoria da Tonino	0,40	0,09	0,21	0,03	0,55	0,12	0,28	0,04	1		1		1
Il Saturnino	0,12	0,33	0,04	0,08	0,21	0,58	0,07	0,14		1			2
Locanda del Borgo	0,59	0,12	0,16	0,04	0,65	0,13	0,18	0,04	1				1
Al Giardinetto	0,32	0,06	0,11	0,27	0,42	0,08	0,15	0,35	1			1	1
Le Sommelier	0,35	0,06	0,08	0,23	0,49	0,08	0,10	0,32	1			1	1
L' Angolo del Beato	0,17	0,00	0,03	0,57	0,22	0,00	0,04	0,74				1	4
Osteria Veglio	0,32	0,12	0,13	0,37	0,34	0,13	0,13	0,39	1			1	1
Rossodisera	0,30	0,34	0,05	0,05	0,41	0,46	0,07	0,06	1	1			2
Due Spade	0,43	0,08	0,11	0,11	0,59	0,11	0,15	0,16	1				1
Oniga	0,31	0,08	0,07	0,19	0,49	0,12	0,10	0,29	1			1	1
U Batti	0,10	0,20	0,04	0,03	0,27	0,53	0,10	0,09	1	1			2
Taverna del Cavaliere	0,12	0,03	0,07	0,29	0,23	0,05	0,14	0,57				1	4
Da Conte	0,31	0,14	0,10	0,07	0,50	0,22	0,16	0,11	1				1
Giorgio e Flora	0,40	0,07	0,05	0,21	0,55	0,10	0,07	0,28	1			1	1
A Casa Mia	0,17	0,07	0,20	0,04	0,36	0,15	0,42	0,08	1		1		1
La Luma	0,59	0,07	0,24	0,21	0,53	0,06	0,21	0,19	1				1
Villa Cortese	0,24	0,00	0,05	0,15	0,55	0,00	0,11	0,34	1			1	1
Enoteca La Grotta	0,19	0,12	0,10	0,21	0,31	0,20	0,16	0,34	1			1	1
Papeete	0,41	0,24	0,12	0,06	0,50	0,29	0,14	0,07	1	1			1
Casa Blevé	0,26	0,06	0,13	0,17	0,41	0,10	0,21	0,27	1			1	1
Osteria di San Cesario	0,14	0,03	0,33	0,18	0,20	0,05	0,49	0,27			1	1	4
Mediterraneo	0,36	0,20	0,10	0,00	0,54	0,30	0,16	0,00	1	1			1
Pappacarbone	0,48	0,16	0,06	0,03	0,66	0,22	0,09	0,03	1				1
Dattilo	0,51	0,05	0,14	0,11	0,63	0,06	0,17	0,14	1				1
La Fenice de l'Hotel Villa Carlotta	0,57	0,10	0,10	0,08	0,67	0,12	0,11	0,10	1				1
Al Tonno di Corsa	0,26	0,17	0,11	0,13	0,39	0,26	0,17	0,19	1	1			1
Ristorante d'la Picocarda	0,53	0,09	0,03	0,05	0,75	0,13	0,05	0,08	1				1
La Volpina	0,22	0,04	0,13	0,32	0,31	0,06	0,18	0,45	1			1	4
L' Ostù dij Baloss	0,45	0,04	0,10	0,26	0,53	0,05	0,11	0,31	1			1	1
Trattoria della Posta	0,50	0,01	0,02	0,06	0,85	0,02	0,04	0,09	1				1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Quintilio	0,46	0,02	0,09	0,20	0,61	0,02	0,11	0,26	1			1	1
Il Genovino	0,46	0,11	0,10	0,17	0,55	0,13	0,12	0,20	1				1
Innocenti Evasioni	0,48	0,14	0,08	0,11	0,59	0,17	0,10	0,14	1				1
Per Bacco	0,16	0,06	0,06	0,07	0,47	0,17	0,17	0,19	1				1
La Lumira	0,43	0,02	0,12	0,15	0,60	0,03	0,17	0,20	1				1
La Casa Rusticale dei Cavalieri Templari	0,30	0,18	0,18	0,18	0,36	0,21	0,22	0,21	1				1
Al Cavallino Bianco	0,39	0,03	0,04	0,10	0,70	0,05	0,08	0,17	1				1
La Chiocciola	0,41	0,08	0,09	0,20	0,52	0,10	0,12	0,26	1			1	1
Cappello	0,50	0,10	0,09	0,12	0,61	0,13	0,11	0,15	1				1
Salemare	0,25	0,48	0,03	0,10	0,29	0,56	0,04	0,12	1	1			2
Il Castellaccio	0,48	0,00	0,03	0,28	0,61	0,00	0,03	0,36	1			1	1
Da Amerigo	0,40	0,03	0,08	0,33	0,48	0,04	0,10	0,39	1			1	1
La Dogana	0,31	0,21	0,07	0,04	0,49	0,33	0,11	0,07	1	1			1
Locanda del Glicine	0,29	0,05	0,13	0,21	0,43	0,07	0,20	0,31	1			1	1
Lo Zibibbo	0,46	0,04	0,08	0,23	0,56	0,05	0,10	0,28	1			1	1
La Filanda	0,17	0,00	0,18	0,17	0,33	0,00	0,35	0,32	1		1	1	4
Babette	0,32	0,16	0,07	0,11	0,48	0,24	0,10	0,17	1				1
Rivadestra	0,50	0,16	0,03	0,04	0,69	0,22	0,05	0,05	1				1
La Fontanina	0,46	0,06	0,32	0,11	0,48	0,06	0,34	0,12	1		1		1
Corteinfior	0,28	0,14	0,06	0,08	0,50	0,25	0,11	0,14	1				1
La Locanda del Palazzo	0,22	0,04	0,26	0,18	0,31	0,05	0,38	0,26	1		1	1	1
Torre d'Oriente	0,61	0,12	0,12	0,14	0,62	0,12	0,12	0,14	1				1
Xavier 12	0,38	0,09	0,07	0,14	0,57	0,13	0,10	0,20	1				1
Il Grappolo	0,39	0,02	0,01	0,13	0,70	0,04	0,02	0,24	1				1
Bel Soggiorno	0,13	0,03	0,03	0,26	0,28	0,07	0,07	0,58	1			1	4
Il Vigneto	0,50	0,08	0,09	0,17	0,60	0,09	0,10	0,20	1				1
Artidoro	0,11	0,04	0,06	0,31	0,20	0,08	0,12	0,60				1	4
Al Pont de Ferr	0,44	0,03	0,08	0,20	0,59	0,03	0,11	0,27	1			1	1
Trippi Grumello	0,09	0,03	0,07	0,25	0,20	0,08	0,15	0,57				1	4
Osteria dei Fauni	0,25	0,00	0,08	0,29	0,41	0,00	0,13	0,46	1			1	4
Al Rustico Villa Patrizia	0,44	0,03	0,10	0,10	0,65	0,04	0,15	0,16	1				1
San Nicolò	0,43	0,09	0,10	0,11	0,59	0,12	0,13	0,16	1				1
Taverna Kus	0,35	0,04	0,12	0,32	0,42	0,04	0,15	0,38	1			1	4
Oberwirt	0,32	0,07	0,09	0,09	0,57	0,12	0,16	0,16	1				1
Donnini	0,43	0,15	0,08	0,00	0,65	0,23	0,12	0,00	1				1
Ristorante degli Artisti	0,14	0,00	0,11	0,22	0,30	0,00	0,23	0,47	1			1	4
Osteria dei Nobili Santi	0,14	0,26	0,08	0,00	0,30	0,54	0,16	0,00	1	1			2
Il Sestante	0,07	0,19	0,12	0,02	0,17	0,48	0,30	0,05		1	1		2
Villa Vignola	0,15	0,16	0,06	0,00	0,40	0,44	0,17	0,00	1	1			2
Bobò	0,13	0,39	0,16	0,06	0,18	0,53	0,21	0,08		1			2
Vairo del Volturno	0,51	0,06	0,09	0,11	0,66	0,08	0,12	0,14	1				1
Oasis Saporì Antichi	0,37	0,07	0,22	0,18	0,44	0,09	0,26	0,21	1		1		1
L' Aragosta	0,36	0,25	0,09	0,03	0,49	0,34	0,13	0,04	1	1			1
Le Vigne	0,19	0,00	0,10	0,16	0,42	0,00	0,23	0,35	1			1	1
Antica Trattoria alle Rose	0,27	0,08	0,08	0,21	0,42	0,12	0,13	0,34	1			1	1
Liberty	0,26	0,25	0,10	0,05	0,40	0,37	0,15	0,08	1	1			2
Da Miro alla Lanterna	0,33	0,34	0,12	0,05	0,39	0,41	0,14	0,06	1	1			2
Sora Maria e Arcangelo	0,27	0,00	0,16	0,07	0,54	0,00	0,32	0,14	1		1		1
Da Manuela	0,32	0,01	0,02	0,24	0,53	0,02	0,04	0,40	1			1	1
Giardinetto	0,63	0,13	0,11	0,12	0,64	0,13	0,11	0,12	1				1
Barabba	0,24	0,00	0,12	0,17	0,45	0,00	0,22	0,32	1			1	1
Vögele	0,05	0,05	0,09	0,30	0,10	0,10	0,19	0,61				1	4
Al Cacciatore de la Subida	0,45	0,02	0,13	0,27	0,52	0,03	0,15	0,31	1			1	1
Osteria del Mare	0,39	0,31	0,17	0,09	0,40	0,32	0,18	0,10	1	1			1
Marchese del Grillo	0,40	0,07	0,11	0,14	0,56	0,10	0,15	0,19	1				1
Andreina	0,57	0,01	0,15	0,25	0,58	0,01	0,15	0,26	1			1	1
La Torre	0,14	0,08	0,05	0,06	0,41	0,25	0,16	0,18	1	1			1
Il Bersaglio	0,31	0,04	0,20	0,15	0,43	0,06	0,29	0,22	1		1		1
Capricci Siciliani	0,24	0,52	0,09	0,02	0,27	0,60	0,10	0,03	1	1			2
Ribot	0,30	0,08	0,10	0,05	0,57	0,14	0,19	0,10	1				1
Benito al Bosco	0,32	0,40	0,15	0,09	0,33	0,42	0,15	0,10	1	1			2

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Da Vincenzo	0,11	0,42	0,12	0,08	0,16	0,57	0,16	0,11		1			2
L'Altro Penacio	0,57	0,24	0,09	0,04	0,61	0,26	0,09	0,04	1	1			1
Da Nando	0,28	0,07	0,17	0,19	0,40	0,10	0,23	0,27	1			1	1
Giordano Bruno	0,22	0,10	0,09	0,19	0,37	0,16	0,15	0,32	1			1	1
Lorenzetti	0,54	0,06	0,06	0,19	0,63	0,07	0,07	0,23	1				1
Da Gigetto	0,32	0,02	0,08	0,15	0,56	0,04	0,13	0,27	1			1	1
Da Nonna Sceppa	0,25	0,25	0,24	0,07	0,31	0,31	0,29	0,08	1	1	1		2
Porto Bello	0,09	0,39	0,13	0,09	0,13	0,56	0,18	0,13		1			2
Menegaldo	0,35	0,22	0,07	0,09	0,48	0,30	0,09	0,13	1	1			1
Aldo Moro	0,33	0,16	0,24	0,21	0,35	0,17	0,26	0,22	1		1		1
Cascina Canova	0,38	0,11	0,09	0,10	0,56	0,17	0,13	0,15	1				1
Ispinigoli	0,13	0,15	0,26	0,18	0,18	0,21	0,36	0,25			1		3
La Luna nel Pozzo	0,28	0,02	0,15	0,25	0,39	0,03	0,21	0,36	1			1	1
Bivio	0,32	0,07	0,09	0,28	0,42	0,10	0,11	0,37	1			1	1
Pesa Vegia	0,53	0,17	0,09	0,14	0,57	0,19	0,10	0,15	1				1
Franca	0,05	0,02	0,14	0,12	0,16	0,05	0,43	0,37			1	1	3
Centro Storico	0,37	0,05	0,14	0,23	0,46	0,07	0,18	0,29	1			1	1
Paola e Marco dell'Oroscopo	0,33	0,20	0,13	0,16	0,41	0,24	0,16	0,20	1				1
All'Oro	0,54	0,08	0,15	0,01	0,69	0,10	0,19	0,02	1				1
La Locanda di Bu	0,27	0,05	0,25	0,09	0,41	0,08	0,38	0,13	1		1		1
La Madia	0,25	0,06	0,02	0,04	0,66	0,16	0,07	0,12	1				1
Nero d'Avola	0,21	0,35	0,13	0,10	0,27	0,43	0,17	0,13	1	1			2
I Caffi	0,37	0,08	0,05	0,21	0,52	0,11	0,07	0,30	1			1	1
Il Monastero	0,41	0,08	0,07	0,09	0,64	0,12	0,10	0,14	1				1
Del Real Castello	0,42	0,05	0,14	0,33	0,44	0,05	0,15	0,35	1			1	1
Quintessenza	0,44	0,06	0,09	0,13	0,61	0,08	0,12	0,18	1				1
Guallina	0,20	0,06	0,13	0,36	0,27	0,08	0,17	0,48	1			1	4
Oca Ciuca	0,50	0,05	0,02	0,26	0,60	0,06	0,02	0,31	1			1	1
Ca' Derton	0,51	0,09	0,09	0,07	0,67	0,12	0,12	0,09	1				1
Leone e Anna	0,25	0,37	0,24	0,10	0,26	0,38	0,25	0,10	1	1	1		2
Al Leone di San Marco	0,30	0,46	0,12	0,00	0,34	0,52	0,14	0,00	1	1			2
Costa Salici	0,26	0,01	0,14	0,49	0,29	0,01	0,16	0,55	1			1	4
Al Cantuccio	0,18	0,29	0,10	0,03	0,31	0,48	0,16	0,05	1	1			2
La Fiaschetteria	0,40	0,14	0,14	0,22	0,45	0,15	0,16	0,24	1				1
Blue Inn	0,43	0,17	0,12	0,01	0,60	0,23	0,16	0,01	1				1
Camesena	0,21	0,03	0,18	0,28	0,31	0,04	0,26	0,40	1		1	1	4
Taverna La Tana	0,20	0,16	0,05	0,06	0,42	0,33	0,11	0,14	1	1			1
Asinocotto	0,36	0,03	0,03	0,06	0,75	0,07	0,06	0,12	1				1
Il Tino	0,60	0,09	0,02	0,05	0,79	0,12	0,03	0,07	1				1
Caminetto d'Oro	0,18	0,05	0,06	0,43	0,25	0,07	0,09	0,59	1			1	4
L' Antico Giardino	0,40	0,05	0,06	0,14	0,61	0,08	0,10	0,22	1				1
Villa Roncalli	0,33	0,00	0,06	0,12	0,65	0,00	0,11	0,24	1				1
Chinappi	0,29	0,17	0,03	0,03	0,56	0,32	0,05	0,07	1	1			1
Tre Bicchieri	0,44	0,29	0,14	0,03	0,49	0,32	0,15	0,03	1	1			1
La Mia Osteria - Il Professore	0,13	0,35	0,18	0,01	0,19	0,52	0,27	0,01		1	1		2
Vesta	0,61	0,10	0,12	0,06	0,68	0,11	0,14	0,07	1				1
Enoteca Vinalia	0,51	0,01	0,02	0,17	0,71	0,02	0,03	0,24	1				1
Da Salvatore & Mafalda	0,38	0,34	0,18	0,08	0,38	0,35	0,19	0,08	1	1			2
Taverna 18	0,63	0,16	0,15	0,04	0,64	0,16	0,15	0,04	1				1
Hippocampus	0,15	0,29	0,11	0,09	0,23	0,46	0,18	0,14		1			2
Fattoria delle Torri	0,61	0,16	0,07	0,07	0,67	0,18	0,07	0,08	1				1
S' Apposentu	0,74	0,10	0,10	0,16	0,68	0,09	0,09	0,14	1				1
Dau Bobba	0,34	0,18	0,14	0,02	0,51	0,27	0,20	0,02	1	1			2
Locanda Liuzzi	0,53	0,17	0,02	0,04	0,69	0,22	0,03	0,05	1				1
Locanda SaleGrosso	0,32	0,35	0,09	0,04	0,40	0,44	0,11	0,05	1	1			2
Butterfly	0,53	0,10	0,08	0,11	0,65	0,12	0,10	0,13	1				1
L' Albergaccio di Castellina	0,17	0,04	0,18	0,12	0,33	0,07	0,35	0,25	1		1		4
Enoteca dell' Orologio	0,19	0,13	0,05	0,11	0,39	0,27	0,10	0,23	1	1			1
Green T.	0,29	0,02	0,06	0,10	0,62	0,04	0,13	0,21	1				1
La Gazza Ladra de l'Hotel Palazzo Failla	0,53	0,11	0,04	0,07	0,71	0,15	0,05	0,09	1				1
Miky	0,16	0,21	0,17	0,12	0,24	0,31	0,26	0,18		1	1		2

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Al Pompieri	0,24	0,02	0,09	0,36	0,34	0,03	0,12	0,51	1			1	4
Antica Osteria da Biasio	0,41	0,08	0,05	0,19	0,56	0,12	0,07	0,25	1			1	1
Al Capriolo	0,40	0,05	0,12	0,31	0,45	0,06	0,13	0,36	1			1	1
Da Giovanni	0,45	0,14	0,03	0,30	0,49	0,15	0,04	0,32	1			1	1
La Buca	0,46	0,22	0,06	0,09	0,55	0,27	0,07	0,11	1	1			1
Trattoria di Cafragna	0,33	0,06	0,05	0,24	0,49	0,08	0,08	0,35	1			1	1
La Taverna Etrusca	0,43	0,01	0,09	0,20	0,58	0,02	0,13	0,28	1			1	1
Osteria di Passignano	0,59	0,09	0,16	0,12	0,62	0,09	0,16	0,13	1				1
L' Imbuto	0,56	0,09	0,10	0,07	0,68	0,11	0,12	0,08	1				1
Chalet Papillon	0,56	0,33	0,10	0,03	0,55	0,32	0,10	0,03	1	1			1
Piero e Francesco	0,63	0,34	0,11	0,02	0,57	0,31	0,10	0,01	1	1			1
L' Angolino da Filippo	0,28	0,21	0,02	0,04	0,51	0,38	0,04	0,07	1	1			1
Conca del Sogno	0,17	0,28	0,08	0,10	0,27	0,44	0,13	0,16	1	1			2
Rispoli	0,38	0,10	0,04	0,06	0,65	0,18	0,07	0,10	1				1
O' Canonico	0,17	0,41	0,07	0,00	0,26	0,63	0,11	0,00	1	1			2
Bufi	0,30	0,17	0,09	0,05	0,50	0,27	0,15	0,08	1	1			1
Da Ercole	0,23	0,68	0,08	0,08	0,22	0,64	0,08	0,07		1			2
Punta Lena	0,22	0,36	0,08	0,02	0,32	0,54	0,12	0,02	1	1			2
La Meridiana	0,36	0,12	0,11	0,12	0,51	0,17	0,15	0,17	1				1
91	0,56	0,19	0,14	0,00	0,63	0,21	0,15	0,00	1				1
	0,12	0,43	0,04	0,02	0,20	0,70	0,07	0,03		1			2
La Barca	0,12	0,43	0,04	0,02	0,20	0,70	0,07	0,03		1			2
Hostaria Da Ivan	0,36	0,02	0,00	0,31	0,52	0,02	0,00	0,45	1			1	1
Il Cucco	0,37	0,17	0,13	0,02	0,54	0,24	0,18	0,03	1				1
San Giacomo di Urbino	0,58	0,09	0,13	0,04	0,69	0,11	0,15	0,05	1				1
Cacciatori	0,26	0,39	0,08	0,04	0,34	0,50	0,10	0,06	1	1			2
Franceschini	0,34	0,00	0,07	0,10	0,67	0,00	0,14	0,19	1				1
Al Gallo	0,50	0,07	0,16	0,24	0,52	0,08	0,16	0,25	1				1
Marennà	0,62	0,04	0,17	0,11	0,66	0,04	0,18	0,12	1				1
Al Fornello da Ricci	0,16	0,03	0,43	0,15	0,21	0,03	0,56	0,20			1		3
Il Cuciniere del Katane Palace	0,51	0,27	0,09	0,00	0,59	0,31	0,10	0,00	1	1			1
Bye Bye Blues	0,42	0,25	0,10	0,03	0,53	0,32	0,12	0,03	1	1			1
Hyclesia	0,23	0,31	0,05	0,02	0,38	0,51	0,09	0,03	1	1			2
Redibis del Relais Orto degli Angeli	0,43	0,06	0,17	0,11	0,56	0,07	0,22	0,15	1				1
Locanda Malpassuti	0,23	0,00	0,02	0,37	0,37	0,00	0,03	0,60	1			1	4
Grillo	0,22	0,02	0,07	0,47	0,28	0,02	0,09	0,61	1			1	4
Locanda dei Beccaria	0,53	0,04	0,12	0,05	0,72	0,05	0,16	0,07	1				1
Kirchsteiger	0,49	0,03	0,03	0,13	0,72	0,05	0,05	0,19	1				1
Armentarola	0,17	0,01	0,06	0,30	0,31	0,03	0,11	0,55	1			1	4
Tabarel	0,25	0,03	0,06	0,37	0,35	0,04	0,08	0,53	1			1	4
Da Sandro al Navile	0,24	0,04	0,10	0,17	0,44	0,07	0,18	0,31	1			1	1
Osteria Le Logge	0,34	0,07	0,08	0,16	0,53	0,10	0,12	0,25	1				1
Dal Bolognese	0,26	0,01	0,05	0,23	0,47	0,02	0,09	0,41	1			1	1
Teatro	0,10	0,15	0,02	0,01	0,37	0,53	0,06	0,05	1	1			2
Al Ponte	0,18	0,03	0,14	0,29	0,28	0,04	0,22	0,45	1			1	4
Via Marconi 30	0,23	0,00	0,04	0,15	0,55	0,00	0,09	0,36	1			1	1
Beccofino	0,39	0,14	0,15	0,17	0,45	0,17	0,17	0,20	1				1
Paris	0,21	0,03	0,21	0,00	0,45	0,08	0,47	0,00	1		1		1
La Torre	0,69	0,08	0,01	0,16	0,73	0,09	0,01	0,17	1				1
Belvedere	0,35	0,02	0,05	0,22	0,54	0,03	0,08	0,34	1			1	1
Cammillo	0,25	0,10	0,21	0,04	0,41	0,17	0,35	0,07	1		1		1
All' Olivo	0,25	0,20	0,26	0,14	0,29	0,24	0,31	0,17	1		1		1
Da Vittorio	0,24	0,07	0,03	0,04	0,64	0,17	0,08	0,11	1				1
La Filera	0,22	0,36	0,08	0,05	0,31	0,50	0,11	0,07	1	1			2
Al Turcotto	0,31	0,19	0,06	0,01	0,55	0,34	0,10	0,01	1	1			1
Cacciani	0,16	0,00	0,09	0,06	0,52	0,00	0,28	0,20	1		1		1
San Giorgio	0,47	0,22	0,09	0,09	0,54	0,25	0,10	0,11	1	1			1
Casa del Nonno 13	0,50	0,03	0,12	0,16	0,62	0,04	0,14	0,19	1				1
Il Cigno - Trattoria dei Martini	0,25	0,02	0,05	0,22	0,46	0,04	0,09	0,40	1			1	1
Polpo Mario	0,20	0,46	0,05	0,11	0,24	0,56	0,06	0,13		1			2
I Capitelli	0,42	0,16	0,06	0,09	0,57	0,22	0,09	0,12	1				1
La Parolina	0,49	0,01	0,00	0,10	0,81	0,02	0,00	0,17	1				1

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Nido del Picchio	0,55	0,12	0,09	0,20	0,57	0,13	0,09	0,21	1				1
Il Fante	0,44	0,02	0,03	0,15	0,68	0,03	0,05	0,24	1				1
Antinè	0,52	0,02	0,09	0,33	0,54	0,02	0,09	0,35	1			1	1
Cacciatori	0,25	0,08	0,13	0,16	0,40	0,14	0,20	0,26	1			1	1
Arianna	0,67	0,04	0,05	0,10	0,78	0,05	0,06	0,11	1				1
Adriano Mesa	0,29	0,10	0,02	0,16	0,51	0,18	0,04	0,28	1			1	1
Donatella	0,29	0,00	0,06	0,05	0,72	0,00	0,14	0,13	1				1
Alla Corte Lombarda	0,44	0,05	0,11	0,23	0,53	0,06	0,13	0,28	1			1	1
Vecchio Mulino	0,43	0,14	0,08	0,21	0,50	0,17	0,09	0,24	1				1
Ai Tre Garofani	0,17	0,14	0,04	0,12	0,37	0,29	0,09	0,25	1	1			1
Dal Vero	0,50	0,08	0,16	0,08	0,62	0,09	0,19	0,09	1				1
Castello	0,28	0,06	0,13	0,19	0,42	0,09	0,20	0,29	1			1	1
Il Cantuccio	0,34	0,20	0,06	0,06	0,51	0,31	0,09	0,09	1	1			1
Il Corsaro	0,23	0,43	0,08	0,00	0,32	0,58	0,11	0,00	1	1			2
Hasekura	0,41	0,02	0,04	0,03	0,81	0,04	0,08	0,07	1				1
La Conca	0,50	0,21	0,04	0,04	0,63	0,27	0,05	0,06	1	1			1
Il Foro dei Baroni	0,58	0,01	0,08	0,07	0,78	0,01	0,11	0,10	1				1
Il Cormorano	0,28	0,29	0,25	0,14	0,29	0,30	0,27	0,14	1	1	1		2
Fioraio Bianchi Caffè	0,42	0,07	0,05	0,10	0,66	0,11	0,08	0,15	1				1
Mar Divino	0,41	0,19	0,12	0,02	0,56	0,25	0,16	0,02	1	1			1
Da Benito e Gilberto	0,17	0,42	0,04	0,07	0,25	0,60	0,06	0,10		1			2
Chalet Mattias	0,65	0,00	0,02	0,09	0,86	0,00	0,02	0,12	1				1
Torrente Antico	0,25	0,31	0,05	0,05	0,39	0,47	0,07	0,07	1	1			2
La Torre	0,34	0,02	0,06	0,13	0,62	0,04	0,11	0,24	1				1
Dulcis Vitis	0,39	0,02	0,12	0,23	0,51	0,03	0,15	0,30	1			1	1
Al Caminetto	0,57	0,11	0,09	0,14	0,62	0,12	0,10	0,16	1				1
Da Benedetto	0,19	0,07	0,01	0,11	0,50	0,17	0,03	0,30	1			1	1
Cicala 02	0,53	0,09	0,05	0,09	0,70	0,12	0,07	0,12	1				1
Bacco e Arianna	0,42	0,17	0,09	0,11	0,53	0,22	0,11	0,14	1				1
Locanda dell'Arcimboldo	0,52	0,12	0,07	0,16	0,59	0,14	0,08	0,19	1				1
Locanda alle Porte 1632	0,48	0,17	0,16	0,04	0,57	0,20	0,19	0,04	1				1
Kallmünz	0,45	0,06	0,06	0,15	0,63	0,08	0,08	0,21	1				1
Ai Fiori	0,54	0,13	0,04	0,06	0,70	0,17	0,05	0,08	1				1
Le Vele de l'Hotel Miramare	0,48	0,18	0,02	0,00	0,71	0,26	0,03	0,00	1	1			1
Maps	0,20	0,00	0,02	0,09	0,64	0,00	0,07	0,29	1			1	1
La Rosa	0,47	0,03	0,12	0,19	0,58	0,04	0,15	0,23	1				1
Nonna Isola	0,27	0,09	0,07	0,04	0,57	0,20	0,14	0,09	1				1
Cavolo Nero	0,41	0,20	0,21	0,21	0,40	0,20	0,20	0,21	1				1
Osteria Caserma Guelfa	0,19	0,29	0,01	0,04	0,36	0,55	0,01	0,08	1	1			2
Stella Marina	0,34	0,15	0,09	0,01	0,58	0,25	0,15	0,02	1				1
Villa Amalia	0,42	0,12	0,10	0,07	0,59	0,17	0,14	0,11	1				1
Macallè	0,28	0,09	0,10	0,27	0,38	0,12	0,13	0,37	1			1	1
Lido	0,24	0,09	0,02	0,12	0,52	0,19	0,03	0,25	1				1
Da Marino	0,19	0,18	0,16	0,06	0,32	0,31	0,27	0,10	1	1	1		2
Il Violino	0,24	0,04	0,04	0,19	0,47	0,07	0,09	0,37	1			1	1
Emilia e Carlo	0,48	0,13	0,10	0,18	0,54	0,14	0,12	0,20	1				1
Osaka	0,37	0,09	0,06	0,06	0,65	0,15	0,10	0,10	1				1
Posta	0,40	0,13	0,15	0,18	0,47	0,15	0,18	0,20	1				1
Alla Coà	0,29	0,00	0,09	0,31	0,42	0,00	0,13	0,45	1			1	4
Creative Sushi Mirai	0,46	0,14	0,00	0,03	0,72	0,23	0,00	0,05	1				1
Cantine del Gavi	0,29	0,00	0,01	0,33	0,46	0,00	0,01	0,53	1			1	1
Baretto di San Vigilio	0,34	0,05	0,06	0,18	0,54	0,08	0,10	0,28	1			1	1
Crotto Valtellina	0,12	0,00	0,15	0,66	0,13	0,00	0,16	0,71				1	4
Iyo	0,67	0,06	0,08	0,06	0,76	0,07	0,09	0,07	1				1
I Valtellina	0,14	0,04	0,07	0,19	0,33	0,08	0,15	0,44	1			1	4
La Torre	0,41	0,12	0,04	0,33	0,46	0,14	0,04	0,36	1			1	1
Da Ignazio	0,14	0,06	0,04	0,12	0,39	0,16	0,11	0,33	1			1	1
Castel Ringberg	0,62	0,06	0,05	0,14	0,71	0,07	0,06	0,16	1				1
La Piola	0,24	0,00	0,02	0,08	0,71	0,00	0,06	0,23	1				1
Scabar	0,57	0,19	0,11	0,18	0,54	0,18	0,11	0,17	1				1
Antica Osteria della Pesa	0,53	0,05	0,04	0,21	0,64	0,06	0,04	0,25	1			1	1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Ariston Mare	0,45	0,29	0,01	0,00	0,60	0,39	0,01	0,00	1	1			1
Osteria di Rendola	0,25	0,00	0,08	0,32	0,38	0,00	0,13	0,49	1			1	4
Il Pino	0,42	0,03	0,14	0,22	0,52	0,04	0,17	0,27	1			1	1
Emilia	0,19	0,59	0,06	0,01	0,22	0,69	0,07	0,02		1			2
Moscato de l'Hotel Mövenpick	0,33	0,11	0,09	0,06	0,57	0,18	0,15	0,10	1				1
Piazza Caprera	0,15	0,32	0,08	0,05	0,25	0,53	0,13	0,09	1	1			2
Don Camillo	0,31	0,30	0,12	0,12	0,36	0,35	0,14	0,14	1	1			1
Cristy	0,57	0,08	0,18	0,09	0,62	0,09	0,19	0,10	1				1
Conti Roero	0,39	0,08	0,10	0,15	0,54	0,11	0,15	0,21	1				1
Il Centro	0,20	0,04	0,14	0,34	0,28	0,06	0,19	0,48	1			1	4
AB+	0,63	0,11	0,04	0,05	0,77	0,13	0,04	0,06	1				1
Selvatico	0,25	0,04	0,05	0,14	0,52	0,09	0,10	0,29	1			1	1
Bottega del Vino	0,07	0,04	0,10	0,48	0,09	0,06	0,14	0,70				1	4
I Tre Re	0,44	0,05	0,09	0,17	0,59	0,07	0,12	0,23	1				1
Europa	0,22	0,11	0,09	0,03	0,48	0,25	0,20	0,07	1				1
Marinelli da Vittorio	0,32	0,35	0,08	0,00	0,43	0,47	0,11	0,00	1	1			1
Messer Chichibio	0,51	0,13	0,03	0,01	0,74	0,19	0,05	0,02	1				1
Nef	0,25	0,23	0,09	0,02	0,42	0,39	0,15	0,04	1	1			1
L' Angolo d'Abruzzo	0,26	0,04	0,08	0,08	0,57	0,09	0,17	0,18	1				1
La Tavernetta del Breithorn	0,28	0,00	0,10	0,21	0,47	0,00	0,16	0,36	1			1	1
Al Cacciatore	0,34	0,41	0,04	0,07	0,39	0,48	0,05	0,09	1	1			2
Al Porto	0,10	0,40	0,06	0,06	0,16	0,64	0,10	0,10		1			2
Panda	0,32	0,17	0,08	0,13	0,45	0,25	0,12	0,19	1				1
Gusto	0,37	0,19	0,13	0,06	0,50	0,25	0,18	0,08	1				1
Antico Francischello da Peppino	0,54	0,23	0,10	0,09	0,56	0,24	0,11	0,09	1				1
BaccOsteria	0,50	0,29	0,06	0,08	0,54	0,31	0,07	0,09	1	1			1
Al Cambio	0,26	0,23	0,03	0,01	0,49	0,43	0,06	0,02	1	1			1
Osteria del Sass	0,56	0,08	0,05	0,06	0,75	0,10	0,07	0,08	1				1
Da Giacomo	0,25	0,00	0,04	0,27	0,45	0,00	0,07	0,48	1			1	1
Taverna li Jalantuùmene	0,22	0,04	0,19	0,09	0,41	0,08	0,35	0,16	1		1		1
Vecchio Ristoro	0,53	0,08	0,06	0,09	0,70	0,10	0,08	0,12	1				1
Livet	0,47	0,12	0,12	0,14	0,56	0,14	0,14	0,17	1				1
Il Nido delle Cicogne	0,41	0,02	0,07	0,12	0,67	0,04	0,11	0,19	1				1
Lo Scudo	0,38	0,24	0,08	0,08	0,48	0,31	0,11	0,10	1	1			1
Là di Petròs	0,32	0,00	0,06	0,23	0,53	0,00	0,10	0,37	1			1	1
La Primula	0,79	0,05	0,07	0,14	0,75	0,05	0,07	0,13	1				1
Castello dell'Elfo	0,40	0,00	0,00	0,39	0,51	0,00	0,00	0,49	1			1	1
La Bottega del 30	0,25	0,11	0,20	0,15	0,35	0,16	0,28	0,21	1		1		1
Antica Osteria Nonna Rosa	0,36	0,26	0,17	0,14	0,39	0,28	0,19	0,15	1	1			1
Settembrini	0,37	0,14	0,04	0,08	0,59	0,22	0,06	0,13	1				1
San Michele	0,55	0,08	0,01	0,08	0,77	0,11	0,01	0,11	1				1
Marconi	0,53	0,21	0,12	0,10	0,56	0,22	0,12	0,11	1				1
Vecchio Tre Stelle	0,66	0,11	0,12	0,23	0,59	0,10	0,11	0,21	1				1
Le Clivie	0,31	0,00	0,02	0,15	0,64	0,00	0,04	0,31	1			1	1
La Credenza	0,75	0,07	0,05	0,14	0,74	0,07	0,05	0,14	1				1
Au Fundegu	0,34	0,14	0,13	0,15	0,45	0,18	0,17	0,20	1				1
Saint Cyr	0,33	0,09	0,09	0,13	0,51	0,14	0,15	0,20	1				1
Via del Borgo	0,48	0,06	0,16	0,14	0,57	0,07	0,19	0,17	1				1
Da Orlando	0,51	0,05	0,11	0,19	0,59	0,06	0,13	0,22	1				1
La Rimessa	0,30	0,08	0,10	0,21	0,44	0,11	0,14	0,31	1			1	1
Ca' Busatti	0,51	0,03	0,03	0,04	0,84	0,05	0,04	0,06	1				1
Ploner	0,31	0,09	0,16	0,17	0,42	0,12	0,22	0,24	1				1
Green Dinner dello Sporthotel Teresa	0,44	0,03	0,09	0,18	0,59	0,04	0,12	0,25	1			1	1
I Due Foscari	0,39	0,01	0,04	0,10	0,73	0,02	0,07	0,18	1				1
Parizzi	0,68	0,13	0,07	0,16	0,66	0,12	0,07	0,15	1				1
Osteria del Vicario	0,52	0,04	0,12	0,15	0,62	0,05	0,14	0,19	1				1
Zanzibar	0,28	0,22	0,08	0,08	0,43	0,33	0,13	0,12	1	1			1
Due Cigni	0,62	0,09	0,12	0,14	0,64	0,09	0,12	0,15	1				1
Bottega Sarra 1932	0,43	0,14	0,06	0,02	0,66	0,22	0,09	0,03	1				1
Creuza de Mä	0,28	0,38	0,11	0,08	0,32	0,45	0,13	0,10	1	1			2
Roscioli	0,30	0,10	0,17	0,16	0,42	0,13	0,23	0,22	1				1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Eito	0,31	0,01	0,06	0,04	0,73	0,03	0,14	0,09	1				1
San Marco	0,35	0,01	0,08	0,20	0,55	0,02	0,12	0,32	1			1	1
La Gallina	0,51	0,09	0,07	0,10	0,66	0,12	0,09	0,13	1				1
Al Gatto Nero	0,36	0,06	0,05	0,16	0,57	0,10	0,08	0,26	1			1	1
Toe Drue	0,31	0,14	0,10	0,15	0,44	0,20	0,15	0,21	1				1
Il Beccofino	0,53	0,07	0,09	0,03	0,74	0,10	0,12	0,04	1				1
Derby Grill de l'Hotel de la Ville	0,68	0,08	0,01	0,09	0,78	0,10	0,01	0,11	1				1
Stella del Mare	0,37	0,21	0,09	0,19	0,43	0,24	0,10	0,23	1				1
Sissi	0,25	0,00	0,03	0,12	0,64	0,00	0,07	0,29	1			1	1
Terre Alte	0,41	0,22	0,07	0,08	0,52	0,28	0,09	0,11	1	1			1
Stella d'Oro	0,62	0,02	0,10	0,25	0,63	0,02	0,10	0,25	1			1	1
Tastevin	0,39	0,07	0,03	0,10	0,66	0,12	0,05	0,16	1				1
La Grotta	0,28	0,02	0,06	0,12	0,59	0,05	0,12	0,25	1				1
Volver	0,41	0,03	0,02	0,07	0,77	0,06	0,03	0,14	1				1
Il Saraghino	0,73	0,20	0,06	0,09	0,67	0,18	0,06	0,08	1				1
Al Geranio	0,16	0,39	0,19	0,07	0,20	0,48	0,23	0,09		1			2
La Terrazza dei Barbanti de l'Hotel San Francesco al Monte	0,52	0,12	0,09	0,01	0,70	0,17	0,12	0,01	1				1
Piccolo Casale	0,47	0,16	0,06	0,06	0,62	0,22	0,08	0,08	1				1
La Buca di San Matteo	0,26	0,00	0,08	0,10	0,59	0,00	0,19	0,22	1				1
L' Incontro	0,49	0,00	0,13	0,12	0,66	0,00	0,17	0,17	1				1
Fiaschetteria Toscana	0,23	0,10	0,06	0,24	0,37	0,16	0,10	0,37	1			1	1
Stafler	0,30	0,04	0,06	0,15	0,54	0,08	0,11	0,27	1			1	1
L' Approdo	0,39	0,21	0,04	0,03	0,58	0,31	0,06	0,05	1	1			1
Zen	0,30	0,00	0,04	0,07	0,73	0,00	0,09	0,18	1				1
Oliviero	0,45	0,14	0,13	0,16	0,51	0,16	0,15	0,18	1				1
Targa Bistrot Fiorentino	0,33	0,05	0,11	0,08	0,58	0,09	0,19	0,14	1				1
Alceste al Buon Gusto	0,15	0,25	0,10	0,05	0,28	0,45	0,18	0,09	1	1			2
Manuelina	0,24	0,16	0,09	0,08	0,43	0,27	0,16	0,14	1	1			1
La Trattoria di Giovanni Rana - Tre Corone	0,34	0,07	0,16	0,21	0,43	0,09	0,21	0,27	1			1	1
Giardino	0,37	0,03	0,06	0,10	0,67	0,05	0,10	0,18	1				1
Le Petit Restaurant de l'Hotel Bellevue	0,66	0,09	0,13	0,11	0,66	0,09	0,13	0,11	1				1
U Giullan na	0,38	0,19	0,05	0,02	0,59	0,30	0,07	0,04	1	1			1
La Ghinghetta	0,49	0,17	0,07	0,10	0,59	0,21	0,08	0,12	1				1
Café Quinson Vieux Bistrot	0,49	0,02	0,06	0,07	0,77	0,03	0,09	0,10	1				1
La Fermata	0,46	0,08	0,13	0,03	0,65	0,11	0,19	0,05	1				1
Il Mirto	0,60	0,09	0,05	0,12	0,69	0,11	0,06	0,14	1				1
Laite	0,61	0,01	0,05	0,29	0,64	0,01	0,05	0,30	1			1	1
Bad Schörgau	0,23	0,06	0,13	0,35	0,30	0,08	0,17	0,46	1			1	4
Enoteca Le Case	0,60	0,07	0,11	0,14	0,65	0,08	0,12	0,15	1				1
I Sette Consoli	0,61	0,10	0,16	0,07	0,64	0,11	0,17	0,08	1				1
Antica Trattoria Monte Costone	0,72	0,06	0,06	0,06	0,80	0,06	0,07	0,06	1				1
Pashà	0,53	0,27	0,19	0,03	0,52	0,26	0,19	0,03	1	1			1
Casa Baladin	0,24	0,00	0,05	0,04	0,72	0,00	0,16	0,13	1				1
La Tortuga	0,39	0,07	0,10	0,24	0,49	0,09	0,12	0,30	1			1	1
Riva	0,58	0,07	0,05	0,31	0,57	0,07	0,05	0,31	1			1	1
La Costarella	0,43	0,27	0,05	0,04	0,55	0,34	0,06	0,06	1	1			1
Locanda Rocco	0,44	0,15	0,07	0,09	0,59	0,20	0,10	0,11	1				1
Il Granchio	0,44	0,11	0,04	0,02	0,71	0,19	0,06	0,04	1				1
Il Colombaio	0,48	0,02	0,05	0,17	0,66	0,03	0,07	0,24	1				1
Kleine Flamme	0,76	0,01	0,08	0,07	0,82	0,01	0,08	0,08	1				1
La Stanza del Gusto	0,34	0,04	0,10	0,07	0,62	0,07	0,18	0,13	1				1
Casa del Priore	0,72	0,14	0,04	0,08	0,74	0,14	0,04	0,08	1				1
I Castagni	0,54	0,04	0,18	0,12	0,61	0,04	0,21	0,14	1				1
La Fontanina	0,78	0,13	0,03	0,00	0,84	0,13	0,03	0,00	1				1
El Molin	0,40	0,05	0,10	0,35	0,44	0,06	0,11	0,39	1			1	1
Unterwirt	0,47	0,02	0,12	0,19	0,59	0,03	0,15	0,24	1				1
Zum Löwen	0,55	0,01	0,06	0,10	0,77	0,01	0,08	0,14	1				1
Hostaria Il Cecchini	0,62	0,17	0,09	0,02	0,69	0,19	0,10	0,02	1				1
Magnolia	0,78	0,19	0,06	0,13	0,67	0,16	0,05	0,11	1				1
La Capanna	0,42	0,12	0,09	0,32	0,44	0,13	0,09	0,34	1			1	1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Max	0,57	0,27	0,01	0,09	0,61	0,29	0,01	0,10	1	1			1
Buriani dal 1967	0,50	0,11	0,14	0,15	0,56	0,12	0,16	0,17	1				1
Rostaria Al Castello	0,28	0,03	0,10	0,30	0,39	0,04	0,14	0,43	1			1	1
Ora d'Aria	0,47	0,13	0,12	0,07	0,60	0,16	0,15	0,09	1				1
Canapone	0,48	0,07	0,08	0,06	0,70	0,10	0,11	0,09	1				1
Lo Scudiero	0,46	0,22	0,03	0,06	0,59	0,28	0,04	0,08	1	1			1
Il Postale	0,76	0,07	0,05	0,14	0,74	0,07	0,05	0,14	1				1
L' Arcangelo	0,13	0,00	0,03	0,03	0,69	0,00	0,15	0,16	1				1
La Locanda di Alia	0,28	0,05	0,20	0,04	0,49	0,09	0,36	0,07	1		1		1
Perlage	0,51	0,16	0,07	0,14	0,57	0,18	0,08	0,16	1				1
L' Arsenale	0,48	0,05	0,05	0,11	0,69	0,07	0,08	0,16	1				1
I Malavoglia	0,31	0,12	0,02	0,06	0,61	0,24	0,03	0,12	1				1
Vecio Fritolin	0,41	0,18	0,06	0,08	0,56	0,24	0,08	0,11	1				1
Al Tramezzo	0,53	0,06	0,08	0,14	0,66	0,08	0,09	0,17	1				1
Pascucci al Porticciolo	0,64	0,29	0,10	0,04	0,60	0,27	0,09	0,03	1	1			1
Marconi 23	0,63	0,21	0,17	0,11	0,57	0,19	0,15	0,10	1				1
Diana	0,54	0,34	0,14	0,09	0,49	0,30	0,13	0,08	1	1			1
L'Osteria di Santa Marina	0,25	0,24	0,07	0,00	0,45	0,42	0,13	0,00	1	1			1
San Rocco	0,21	0,04	0,16	0,20	0,34	0,07	0,26	0,33	1		1	1	1
La Clotze	0,42	0,00	0,03	0,28	0,57	0,00	0,04	0,38	1			1	1
La Contea	0,33	0,03	0,05	0,36	0,43	0,04	0,07	0,46	1			1	1
Il Votapentole	0,60	0,13	0,09	0,10	0,65	0,15	0,10	0,10	1				1
Osteria del Podere Miranta	0,33	0,05	0,10	0,16	0,51	0,08	0,16	0,25	1			1	1
Jasmin	0,50	0,07	0,04	0,12	0,67	0,10	0,06	0,17	1				1
La Femme	0,52	0,09	0,06	0,06	0,71	0,13	0,08	0,08	1				1
Lago di Gruma	0,50	0,08	0,01	0,20	0,63	0,10	0,02	0,25	1			1	1
PerBacco	0,49	0,19	0,03	0,03	0,66	0,26	0,04	0,03	1	1			1
Hosteria Giusti	0,32	0,00	0,08	0,21	0,52	0,00	0,14	0,34	1			1	1
Operti 1772 da Fausto	0,40	0,04	0,09	0,35	0,46	0,04	0,10	0,40	1			1	1
Anteprima	0,44	0,01	0,06	0,11	0,71	0,02	0,10	0,18	1				1
Il Vicolo	0,41	0,05	0,05	0,04	0,73	0,09	0,10	0,08	1				1
All' Isola	0,58	0,06	0,07	0,20	0,64	0,06	0,07	0,22	1				1
Gaudemus Wine Restaurant	0,32	0,23	0,14	0,11	0,40	0,29	0,17	0,14	1	1			1
Zafferano	0,55	0,18	0,05	0,12	0,61	0,20	0,05	0,14	1				1
Farniente	0,37	0,08	0,08	0,02	0,67	0,15	0,14	0,04	1				1
La Leggenda dei Frati	0,31	0,07	0,09	0,17	0,48	0,11	0,15	0,26	1			1	1
Mse' Tutta	0,45	0,10	0,19	0,24	0,46	0,10	0,20	0,24	1				1
Il Lorenzaccio	0,33	0,08	0,17	0,08	0,50	0,12	0,26	0,12	1		1		1
Corte Brandelli	0,29	0,00	0,06	0,27	0,46	0,00	0,10	0,44	1			1	1
Caput Mundi	0,17	0,08	0,05	0,15	0,38	0,18	0,11	0,33	1			1	1
Zenzero	0,70	0,13	0,01	0,03	0,80	0,15	0,01	0,04	1				1
Sassegg	0,34	0,00	0,07	0,16	0,59	0,00	0,13	0,28	1			1	1
Rocca de l'Hotel La Locanda di Bagnara	0,30	0,05	0,14	0,21	0,43	0,07	0,20	0,30	1			1	1
L' Erba del Re	0,45	0,03	0,04	0,13	0,70	0,05	0,06	0,20	1				1
Puccini	0,30	0,23	0,09	0,06	0,44	0,34	0,13	0,09	1	1			1
IlmegliodiJo	0,45	0,12	0,12	0,04	0,62	0,17	0,17	0,05	1				1
Osteria dell' Angelo	0,39	0,11	0,14	0,07	0,55	0,16	0,19	0,10	1				1
Già Sotto l'Arco	0,48	0,13	0,18	0,06	0,56	0,15	0,21	0,07	1				1
La Capinera	0,50	0,23	0,02	0,02	0,65	0,30	0,02	0,02	1	1			1
La Nespola	0,48	0,11	0,02	0,05	0,72	0,17	0,03	0,08	1				1
Uno e Bino	0,52	0,08	0,06	0,01	0,77	0,12	0,09	0,02	1				1
Al Cambio	0,39	0,19	0,16	0,18	0,42	0,21	0,18	0,19	1				1
Locanda del Sant'Uffizio	0,49	0,00	0,02	0,30	0,61	0,00	0,03	0,36	1			1	1
Scarlatto	0,48	0,05	0,05	0,22	0,60	0,06	0,07	0,28	1			1	1
Carlo Magno	0,46	0,12	0,06	0,10	0,62	0,16	0,08	0,14	1				1
La Locanda del Notaio	0,42	0,09	0,17	0,15	0,51	0,11	0,20	0,18	1				1
La Locanda di Piero	0,63	0,16	0,10	0,17	0,59	0,15	0,09	0,16	1				1
Locanda San Lorenzo	0,55	0,11	0,08	0,06	0,68	0,14	0,11	0,08	1				1
Le Dune	0,42	0,22	0,04	0,09	0,54	0,29	0,05	0,12	1	1			1
Al Ferarùt	0,51	0,28	0,11	0,24	0,45	0,24	0,10	0,21	1				1
Mason	0,30	0,15	0,05	0,14	0,48	0,23	0,08	0,22	1				1

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Pino	0,18	0,68	0,20	0,03	0,17	0,62	0,18	0,02		1			2
Andreini	0,79	0,31	0,16	0,11	0,58	0,23	0,12	0,08	1				1
All' Enoteca	0,27	0,05	0,04	0,09	0,61	0,11	0,08	0,19	1				1
La Fioraia	0,39	0,00	0,05	0,12	0,69	0,00	0,10	0,21	1				1
La Braja	0,40	0,02	0,10	0,34	0,47	0,02	0,11	0,40	1			1	1
La Campagnola	0,36	0,16	0,10	0,16	0,46	0,21	0,12	0,21	1				1
Lanterna Verde	0,55	0,12	0,10	0,23	0,56	0,12	0,10	0,23	1				1
Monte del Re	0,73	0,12	0,08	0,20	0,65	0,10	0,07	0,18	1				1
Bosco	0,13	0,00	0,05	0,28	0,28	0,00	0,11	0,61	1			1	4
Antica Trattoria Botteganova	0,37	0,12	0,15	0,18	0,46	0,14	0,19	0,21	1				1
Alberto	0,14	0,39	0,10	0,03	0,21	0,60	0,15	0,04		1			2
Donna Gina	0,41	0,60	0,11	0,12	0,33	0,48	0,09	0,10	1	1			2
Il Timo dello Sheraton Catania	0,68	0,20	0,07	0,09	0,65	0,19	0,06	0,09	1				1
Dal Corsaro	0,50	0,17	0,14	0,08	0,56	0,19	0,16	0,09	1				1
Alfredo Gran San Bernardo	0,25	0,00	0,10	0,14	0,52	0,00	0,20	0,28	1			1	1
Chichibio	0,53	0,16	0,26	0,08	0,52	0,15	0,25	0,08	1				1
Antico Furlo	0,32	0,03	0,11	0,13	0,54	0,06	0,18	0,22	1				1
Al Bric	0,51	0,11	0,10	0,10	0,63	0,13	0,12	0,12	1				1
Girarrosto Fiorentino	0,07	0,00	0,13	0,07	0,26	0,00	0,47	0,26	1		1	1	3
Salamone a Mare	0,22	0,24	0,03	0,03	0,43	0,47	0,05	0,05	1	1			2
Dal Bolognese	0,12	0,06	0,07	0,32	0,22	0,10	0,12	0,56				1	4
Checco er Carettiére	0,13	0,02	0,14	0,01	0,44	0,06	0,48	0,02	1		1		1
Meridiana	0,66	0,02	0,08	0,08	0,78	0,03	0,09	0,10	1				1
San Domenico	0,51	0,03	0,06	0,23	0,61	0,03	0,07	0,28	1			1	1
La Barrique	0,49	0,08	0,04	0,12	0,68	0,11	0,06	0,16	1				1
Ardiciocca	0,46	0,23	0,15	0,13	0,48	0,24	0,16	0,13	1				1
Oca Bianca	0,25	0,03	0,05	0,21	0,47	0,05	0,09	0,39	1			1	1
Il Porticciolo	0,47	0,06	0,14	0,12	0,59	0,07	0,18	0,16	1				1
Al Pino	0,32	0,06	0,03	0,07	0,67	0,13	0,06	0,14	1				1
Trattoria del Fulmine	0,42	0,03	0,03	0,12	0,70	0,04	0,05	0,20	1				1
Ca' Daffan	0,54	0,10	0,06	0,18	0,62	0,12	0,06	0,20	1				1
Al Palazzino	0,06	0,07	0,16	0,01	0,19	0,25	0,53	0,04			1		3
Da Omar	0,45	0,32	0,16	0,05	0,46	0,33	0,17	0,05	1	1			1
Osteria a Le Due Spade	0,51	0,11	0,07	0,06	0,68	0,14	0,10	0,08	1				1
Osteria Altran	0,30	0,04	0,06	0,09	0,61	0,08	0,12	0,19	1				1
Agli Amici Trattoria dal 1887	0,55	0,05	0,03	0,10	0,75	0,07	0,04	0,14	1				1
Serendipico	0,21	0,05	0,04	0,13	0,49	0,11	0,10	0,31	1			1	1
Foresta	0,77	0,19	0,15	0,11	0,63	0,16	0,13	0,09	1				1
Quattro Mori	0,34	0,16	0,07	0,08	0,52	0,25	0,11	0,12	1				1
La Mongolfiera dei Sodi	0,19	0,05	0,11	0,17	0,37	0,10	0,21	0,32	1			1	1
Gli Archi	0,11	0,47	0,07	0,05	0,15	0,67	0,10	0,07		1			2
Le Grenier	0,42	0,03	0,07	0,12	0,65	0,04	0,11	0,19	1				1
La Fermata	0,50	0,15	0,07	0,09	0,62	0,19	0,08	0,11	1				1
Il Patio	0,57	0,12	0,09	0,11	0,64	0,14	0,10	0,12	1				1
Castello di San Giorgio	0,36	0,04	0,02	0,53	0,38	0,04	0,02	0,56	1			1	1
Frosio	0,40	0,08	0,03	0,12	0,63	0,13	0,05	0,19	1				1
Ortica	0,53	0,14	0,09	0,05	0,66	0,17	0,11	0,06	1				1
Le Robinie	0,45	0,03	0,05	0,05	0,78	0,05	0,08	0,09	1				1
Ca' Vegia by Musoni	0,68	0,17	0,03	0,06	0,72	0,18	0,04	0,06	1				1
Baba Jaga	0,28	0,04	0,06	0,20	0,48	0,07	0,11	0,35	1			1	1
Vini da Gigio	0,38	0,14	0,06	0,00	0,66	0,24	0,10	0,00	1				1
Al Capitan della Cittadella	0,26	0,17	0,03	0,06	0,50	0,32	0,06	0,12	1	1			1
Il Povero Diavolo	0,62	0,06	0,09	0,12	0,70	0,06	0,11	0,13	1				1
Tre Cristi	0,37	0,16	0,16	0,03	0,51	0,23	0,22	0,04	1				1
La Bastiglia	0,37	0,05	0,12	0,11	0,57	0,08	0,18	0,17	1				1
Olona da Venanzio	0,34	0,02	0,10	0,10	0,61	0,03	0,18	0,18	1				1
Abacanto	0,63	0,13	0,06	0,06	0,72	0,14	0,07	0,07	1				1
Zur Rose	0,51	0,00	0,05	0,16	0,71	0,00	0,07	0,22	1				1
Maso Franch	0,39	0,04	0,12	0,16	0,55	0,06	0,17	0,23	1				1
Malga Panna	0,57	0,05	0,06	0,21	0,64	0,06	0,07	0,24	1				1
La Palta	0,48	0,00	0,04	0,25	0,62	0,00	0,06	0,33	1			1	1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Da Riccà	0,47	0,23	0,08	0,03	0,57	0,29	0,10	0,04	1	1			1
Il Funghetto	0,46	0,17	0,09	0,12	0,54	0,21	0,11	0,15	1				1
L' Ortica	0,12	0,26	0,16	0,02	0,22	0,46	0,28	0,04		1	1		2
L' Antica Trattoria	0,51	0,10	0,14	0,05	0,64	0,12	0,17	0,06	1				1
Locanda Don Serafino	0,36	0,13	0,09	0,07	0,55	0,19	0,14	0,12	1				1
Dwine	0,37	0,18	0,13	0,02	0,53	0,26	0,19	0,03	1	1			1
Beccaceci	0,27	0,17	0,06	0,03	0,52	0,32	0,11	0,06	1	1			1
Sora Lella	0,33	0,05	0,24	0,06	0,49	0,08	0,36	0,08	1		1		1
Pisterna	0,45	0,02	0,05	0,08	0,76	0,03	0,09	0,13	1				1
Locanda nel Borgo Antico	0,59	0,03	0,06	0,20	0,67	0,03	0,07	0,23	1				1
Aquariva	0,51	0,13	0,04	0,09	0,67	0,17	0,06	0,11	1				1
Da Annetta	0,30	0,02	0,07	0,32	0,43	0,02	0,09	0,45	1			1	1
Zibaldone	0,53	0,03	0,08	0,23	0,61	0,04	0,09	0,26	1			1	1
Schöneck	0,66	0,02	0,08	0,13	0,74	0,02	0,09	0,15	1				1
Wolkenstein de l'hotel Steigenberger	0,58	0,03	0,05	0,09	0,77	0,04	0,07	0,12	1				1
L' 800	0,42	0,08	0,13	0,13	0,56	0,10	0,17	0,17	1				1
Il Piraña	0,60	0,63	0,06	0,01	0,46	0,48	0,05	0,01	1	1			2
Alceste Al Buon Gusto	0,20	0,13	0,05	0,02	0,51	0,33	0,12	0,04	1	1			1
Crab	0,44	0,24	0,04	0,01	0,60	0,33	0,05	0,02	1	1			1
Il Sanlorenzo	0,28	0,08	0,06	0,03	0,63	0,17	0,13	0,07	1				1
Capo La Gala	0,58	0,24	0,08	0,06	0,61	0,25	0,08	0,06	1				1
Castel Toblino	0,38	0,05	0,04	0,19	0,57	0,08	0,07	0,29	1			1	1
Il Cascinalenuovo	0,42	0,01	0,13	0,23	0,53	0,02	0,16	0,29	1			1	1
Mare Nostrum	0,32	0,15	0,07	0,06	0,54	0,25	0,11	0,10	1	1			1
Antica Trattoria della Pesa	0,22	0,01	0,06	0,27	0,40	0,01	0,10	0,49	1			1	4
Finger's	0,49	0,11	0,04	0,09	0,67	0,15	0,06	0,12	1				1
Ponte di Briolo	0,33	0,22	0,03	0,04	0,53	0,36	0,05	0,06	1	1			1
Le Colonne	0,46	0,01	0,06	0,06	0,78	0,02	0,11	0,09	1				1
Rosiello	0,20	0,29	0,18	0,03	0,29	0,42	0,25	0,04	1	1	1		2
Da Nicolo	0,51	0,27	0,19	0,04	0,51	0,27	0,19	0,04	1	1			1
Macelleria	0,27	0,15	0,17	0,28	0,31	0,17	0,20	0,32	1			1	1
Edilio	0,38	0,23	0,08	0,11	0,47	0,29	0,10	0,14	1	1			1
Cigliari	0,69	0,28	0,17	0,05	0,58	0,24	0,14	0,04	1				1
Il Tordo Matto	0,63	0,06	0,13	0,10	0,69	0,07	0,14	0,11	1				1
Il Don Giovanni	0,55	0,13	0,06	0,05	0,70	0,16	0,08	0,06	1				1
La Corte	0,47	0,09	0,10	0,08	0,64	0,11	0,14	0,11	1				1
Doc	0,47	0,15	0,05	0,11	0,60	0,19	0,07	0,14	1				1
Muraglia Conchiglia d'Oro	0,13	0,35	0,09	0,00	0,23	0,62	0,16	0,00		1			2
Tilia	0,36	0,07	0,07	0,09	0,62	0,11	0,12	0,15	1				1
Trippini	0,43	0,04	0,12	0,06	0,66	0,06	0,19	0,09	1				1
I Tre Bicchieri	0,34	0,11	0,13	0,09	0,51	0,16	0,19	0,13	1				1
Antica Cascina Lenga	0,54	0,08	0,15	0,07	0,64	0,10	0,18	0,08	1				1
Hostaria Il Padovanino	0,50	0,04	0,05	0,12	0,70	0,05	0,07	0,17	1				1
Tavernetta all'Androna	0,47	0,22	0,03	0,08	0,59	0,28	0,04	0,09	1	1			1
La Pineta	0,32	0,17	0,03	0,04	0,57	0,30	0,05	0,08	1	1			1
Acquamatta	0,57	0,07	0,09	0,11	0,69	0,08	0,11	0,13	1				1
Scacciapensieri	0,41	0,20	0,06	0,10	0,52	0,26	0,08	0,13	1	1			1
La Ninfa de l'Hotel Majestic	0,66	0,15	0,03	0,07	0,73	0,16	0,03	0,08	1				1
Il Melograno	0,37	0,20	0,11	0,14	0,45	0,24	0,14	0,17	1				1
Osteria dei Vespri	0,65	0,03	0,05	0,14	0,74	0,04	0,06	0,17	1				1
F.I.S.H.	0,32	0,02	0,00	0,02	0,90	0,05	0,00	0,05	1				1
Antica Corona Reale	0,39	0,07	0,05	0,19	0,55	0,10	0,08	0,27	1			1	1
Chinappi	0,41	0,21	0,16	0,03	0,51	0,26	0,20	0,03	1	1			1
Poggio Antico	0,61	0,06	0,04	0,18	0,68	0,07	0,05	0,20	1				1
Il Ridottino	0,43	0,11	0,09	0,27	0,48	0,12	0,10	0,30	1			1	1
La Terrazza	0,31	0,08	0,06	0,14	0,53	0,14	0,10	0,24	1				1
Capo Nord	0,51	0,20	0,05	0,05	0,62	0,25	0,07	0,06	1				1
Baccarossa	0,51	0,17	0,06	0,06	0,63	0,21	0,08	0,07	1				1
Lido Lido	0,60	0,19	0,02	0,04	0,71	0,22	0,02	0,04	1				1
Zur Kaiserkron	0,45	0,04	0,10	0,13	0,62	0,06	0,14	0,18	1				1
La Locanda Daffinà al Palazzo d'Alcontres	0,19	0,12	0,05	0,04	0,47	0,29	0,13	0,11	1	1			1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni	0,39	0,03	0,08	0,04	0,73	0,06	0,14	0,07	1				1
L' Orangerie del Grand Hotel Terme	0,57	0,09	0,08	0,15	0,65	0,10	0,09	0,17	1				1
A' Riccione	0,41	0,30	0,04	0,08	0,49	0,37	0,05	0,09	1	1			1
La Sacrestia	0,12	0,65	0,08	0,01	0,14	0,75	0,09	0,02		1			2
Giannino	0,29	0,13	0,09	0,10	0,47	0,21	0,15	0,17	1				1
Relais Blu Belvedere	0,58	0,11	0,05	0,06	0,73	0,14	0,06	0,07	1				1
Gambero	0,42	0,00	0,10	0,26	0,54	0,00	0,12	0,34	1			1	1
Locanda Mongreno	0,55	0,04	0,08	0,10	0,73	0,05	0,10	0,12	1				1
L' Artigliere	0,37	0,10	0,17	0,18	0,45	0,12	0,21	0,22	1				1
Al Porto	0,49	0,02	0,04	0,24	0,62	0,03	0,05	0,31	1			1	1
La Conchiglia	0,32	0,16	0,03	0,02	0,60	0,30	0,05	0,04	1	1			1
Il Vineto	0,36	0,11	0,06	0,04	0,63	0,19	0,11	0,08	1				1
Zero	0,61	0,06	0,02	0,02	0,86	0,09	0,03	0,02	1				1
Paracucchi Locanda dell'Angelo	0,49	0,07	0,05	0,09	0,71	0,10	0,07	0,13	1				1
Castello Malvezzi	0,67	0,15	0,11	0,17	0,61	0,14	0,10	0,15	1				1
Casin del Gamba	0,37	0,01	0,05	0,25	0,54	0,02	0,07	0,37	1			1	1
Do Spade	0,40	0,07	0,02	0,15	0,62	0,11	0,03	0,24	1				1
L' Oste Scuro	0,65	0,20	0,04	0,02	0,71	0,22	0,05	0,02	1				1
La Taverna	0,70	0,01	0,10	0,19	0,70	0,01	0,11	0,19	1				1
Umberto a Mare	0,47	0,20	0,08	0,05	0,58	0,25	0,10	0,07	1	1			1
Gardenia	0,59	0,02	0,04	0,27	0,63	0,03	0,05	0,29	1			1	1
Il Volto	0,45	0,13	0,07	0,14	0,58	0,16	0,08	0,18	1				1
Parodi - Locanda del Castellano	0,34	0,11	0,03	0,12	0,57	0,19	0,06	0,19	1				1
Cibreo	0,41	0,07	0,21	0,15	0,49	0,08	0,25	0,18	1				1
La Cantinella	0,29	0,48	0,07	0,06	0,33	0,53	0,08	0,06	1	1			2
Ottavio	0,34	0,49	0,09	0,03	0,36	0,52	0,09	0,03	1	1			2
Dubbesi del Kempinski Hotel Giardino di Costanza	0,43	0,24	0,04	0,12	0,52	0,29	0,05	0,14	1	1			1
George's del Grand Hotel Parker's	0,37	0,30	0,16	0,06	0,41	0,34	0,18	0,07	1	1			1
Chiesa	0,49	0,03	0,05	0,10	0,73	0,05	0,07	0,15	1				1
Enoteca Ferrara	0,37	0,14	0,03	0,04	0,63	0,24	0,06	0,07	1				1
Villa Maria Luigia	0,35	0,08	0,04	0,19	0,53	0,12	0,07	0,29	1			1	1
Azzurra	0,47	0,19	0,08	0,04	0,61	0,24	0,11	0,05	1				1
Terrazza Bosquet de l'Hotel Excelsior Vittoria	0,85	0,12	0,10	0,09	0,74	0,10	0,08	0,08	1				1
Dolce Stil Novo	0,60	0,04	0,17	0,19	0,60	0,04	0,17	0,19	1				1
Ai Nove Merli	0,44	0,14	0,12	0,14	0,53	0,17	0,14	0,16	1				1
Alle Murate	0,47	0,08	0,00	0,08	0,74	0,13	0,00	0,13	1				1
Hostaria Santa Lucia	0,50	0,17	0,12	0,10	0,57	0,19	0,13	0,11	1				1
Il Simposio	0,44	0,06	0,09	0,11	0,63	0,09	0,13	0,16	1				1
Taverna del Capitano	0,54	0,34	0,14	0,09	0,48	0,31	0,12	0,08	1	1			1
Guido	0,41	0,02	0,07	0,13	0,64	0,04	0,12	0,21	1				1
Guido da Costigliole	0,63	0,01	0,09	0,19	0,68	0,01	0,10	0,21	1				1
Aquila Nigra	0,43	0,03	0,07	0,15	0,62	0,05	0,10	0,23	1				1
Joia	0,34	0,04	0,03	0,10	0,66	0,09	0,07	0,19	1				1
Tivoli	0,88	0,17	0,05	0,13	0,71	0,14	0,04	0,10	1				1
La Montecchia	0,47	0,15	0,11	0,06	0,59	0,19	0,15	0,07	1				1
La Gritta	0,43	0,27	0,08	0,00	0,55	0,34	0,11	0,00	1	1			1
Alla Posta	0,27	0,53	0,04	0,07	0,30	0,58	0,04	0,08	1	1			2
Alberto Ciarla	0,32	0,10	0,01	0,03	0,71	0,22	0,01	0,06	1				1
Batezar	0,53	0,07	0,13	0,10	0,63	0,09	0,16	0,12	1				1
Da Pietro	0,36	0,07	0,04	0,24	0,50	0,10	0,06	0,34	1			1	1
La Caprese	0,29	0,50	0,04	0,04	0,33	0,58	0,05	0,04	1	1			2
Eolo	0,69	0,23	0,14	0,04	0,63	0,21	0,13	0,03	1				1
Taverna Estia	0,61	0,14	0,10	0,04	0,69	0,16	0,11	0,05	1				1
Mamma Rosa	0,63	0,19	0,12	0,08	0,62	0,19	0,11	0,08	1				1
Il Sole	0,69	0,10	0,18	0,11	0,64	0,09	0,16	0,10	1				1
Locanda della Tamerice	0,82	0,04	0,04	0,15	0,78	0,04	0,04	0,14	1				1
Osteria di Via Solata	0,46	0,00	0,03	0,29	0,59	0,00	0,04	0,37	1			1	1
Don Carlos del Grand Hotel et de Milan	0,63	0,08	0,06	0,06	0,76	0,09	0,08	0,07	1				1
Leon d'Oro	0,51	0,06	0,01	0,04	0,82	0,10	0,02	0,06	1				1
Osteria del Viandante	0,42	0,03	0,08	0,18	0,60	0,04	0,11	0,25	1				1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
La Magnolia de l'Hotel Byron	0,59	0,11	0,07	0,10	0,67	0,12	0,08	0,12	1				1
Il Falconiere	0,70	0,13	0,08	0,13	0,67	0,13	0,08	0,12	1				1
Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte	0,55	0,14	0,08	0,04	0,67	0,17	0,10	0,05	1				1
Lo Scignano del Duomo	0,39	0,03	0,10	0,39	0,43	0,04	0,11	0,42	1			1	4
Borgo San Jacopo	0,36	0,03	0,04	0,07	0,71	0,07	0,08	0,15	1				1
Da Romolo al Porto	0,17	0,17	0,09	0,03	0,37	0,38	0,19	0,06	1	1			2
Antico Arco	0,50	0,03	0,11	0,05	0,73	0,04	0,16	0,07	1				1
Checchino dal 1887	0,06	0,00	0,18	0,12	0,18	0,00	0,50	0,32			1	1	3
Ai Piani	0,18	0,36	0,07	0,03	0,28	0,57	0,11	0,04	1	1			2
Riccioli Café	0,61	0,22	0,01	0,06	0,68	0,25	0,01	0,06	1				1
Sardegna	0,32	0,63	0,24	0,09	0,25	0,49	0,19	0,07	1	1			2
Capofaro Malvasia & Resort	0,50	0,21	0,00	0,10	0,61	0,26	0,00	0,13	1	1			1
Hidalgo	0,50	0,03	0,04	0,12	0,72	0,04	0,06	0,18	1				1
Al Ceppo	0,47	0,05	0,11	0,17	0,59	0,06	0,14	0,21	1				1
Molto	0,27	0,08	0,09	0,05	0,55	0,17	0,18	0,10	1				1
Trattoria	0,26	0,23	0,08	0,04	0,42	0,37	0,13	0,07	1	1			2
Arnaldo - Clinica Gastronomica	0,07	0,01	0,01	0,26	0,19	0,02	0,03	0,75				1	4
La Barca	0,12	0,48	0,14	0,08	0,14	0,59	0,17	0,09		1			2
Osteria I Tre Bicchieri	0,44	0,08	0,02	0,03	0,79	0,14	0,03	0,05	1				1
Gradinoro	0,30	0,30	0,05	0,09	0,40	0,41	0,07	0,12	1	1			2
La Fornace di Mastro Giorgio	0,40	0,01	0,11	0,11	0,64	0,02	0,17	0,17	1				1
Il Fortino Napoleonico	0,37	0,15	0,03	0,06	0,61	0,24	0,04	0,10	1				1
Vittoria	0,46	0,06	0,06	0,25	0,55	0,08	0,07	0,30	1			1	1
La Vecchia Pineta	0,39	0,23	0,04	0,07	0,54	0,31	0,05	0,10	1	1			1
Sophia's Restaurant	0,56	0,13	0,10	0,12	0,61	0,14	0,11	0,13	1				1
La Cassolette del Mont Blanc Hotel Village	0,50	0,01	0,03	0,10	0,79	0,01	0,04	0,16	1				1
La Corte	0,53	0,14	0,06	0,14	0,60	0,17	0,07	0,16	1				1
Al Caval	0,36	0,00	0,06	0,20	0,58	0,00	0,09	0,33	1			1	1
Al Gallopapa	0,79	0,01	0,14	0,19	0,70	0,01	0,12	0,17	1				1
Emilio	0,47	0,17	0,06	0,06	0,62	0,23	0,08	0,07	1				1
Il Cantuccio	0,56	0,10	0,10	0,08	0,67	0,12	0,12	0,09	1				1
Giuda Ballerino!	0,34	0,07	0,13	0,00	0,64	0,12	0,23	0,00	1				1
Leon d'Oro	0,38	0,11	0,07	0,21	0,49	0,15	0,09	0,27	1			1	1
Ai Torchi	0,53	0,14	0,12	0,06	0,63	0,17	0,14	0,07	1				1
Baldin	0,54	0,17	0,12	0,10	0,58	0,18	0,13	0,11	1				1
Agrodolce	0,44	0,14	0,03	0,02	0,69	0,22	0,05	0,03	1				1
La Piazzetta	0,35	0,21	0,09	0,08	0,48	0,29	0,12	0,11	1	1			1
Leuchtturm	0,47	0,03	0,03	0,09	0,76	0,04	0,05	0,15	1				1
Il Grappolo Blu	0,39	0,19	0,19	0,13	0,43	0,21	0,22	0,14	1				1
Broccia	0,52	0,13	0,06	0,09	0,65	0,17	0,08	0,11	1				1
I Tigli... al Lago	0,42	0,19	0,06	0,06	0,58	0,25	0,09	0,08	1	1			1
Al Presidente	0,28	0,05	0,09	0,10	0,55	0,09	0,17	0,19	1				1
L' Accanto	0,57	0,19	0,01	0,02	0,73	0,24	0,01	0,03	1				1
Da Mario alla Fava	0,34	0,18	0,08	0,21	0,42	0,22	0,10	0,26	1			1	1
L' Ulmet	0,97	0,06	0,09	0,21	0,72	0,05	0,07	0,16	1				1
Due Colombe	0,47	0,10	0,05	0,20	0,57	0,12	0,07	0,24	1				1
Laurin	0,44	0,00	0,15	0,16	0,59	0,00	0,20	0,21	1				1
Campiello	0,41	0,24	0,08	0,15	0,47	0,27	0,09	0,17	1	1			1
Harry's Grill	0,56	0,01	0,02	0,04	0,88	0,02	0,03	0,07	1				1
La Noce	0,28	0,04	0,22	0,17	0,39	0,05	0,31	0,24	1		1		4
Enoteca Marcucci	0,21	0,04	0,23	0,11	0,35	0,07	0,39	0,19	1		1		4
Lunasia del Green Park Resort	0,38	0,10	0,02	0,01	0,74	0,20	0,05	0,01	1				1
Il Focarile	0,24	0,23	0,05	0,04	0,43	0,40	0,10	0,07	1	1			1
Acquolina	0,31	0,21	0,02	0,01	0,57	0,38	0,04	0,01	1	1			1
Café Le Pailote	0,51	0,07	0,03	0,01	0,83	0,11	0,05	0,01	1				1
Gener Neuv	0,61	0,06	0,11	0,47	0,49	0,05	0,09	0,38	1			1	1
Corte Sconta	0,51	0,36	0,07	0,10	0,49	0,35	0,07	0,10	1	1			1
Osteria alle Testiere	0,36	0,23	0,07	0,12	0,46	0,30	0,09	0,15	1	1			1
La Locanda del Pilone	0,44	0,09	0,06	0,22	0,54	0,11	0,07	0,27	1			1	1
Tantris	0,61	0,05	0,02	0,13	0,75	0,06	0,03	0,16	1				1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Vecchia Malcesine	0,50	0,02	0,08	0,19	0,63	0,03	0,10	0,24	1				1
Lear	0,67	0,13	0,14	0,08	0,66	0,13	0,13	0,08	1				1
Del Viale	0,58	0,04	0,08	0,08	0,75	0,06	0,10	0,10	1				1
Al Rododendro	0,53	0,06	0,12	0,13	0,63	0,07	0,14	0,16	1				1
Novecento	0,55	0,04	0,02	0,14	0,74	0,05	0,02	0,19	1				1
Locanda delle Tamerici	0,56	0,12	0,04	0,08	0,71	0,15	0,05	0,10	1				1
La Bitta nella Pergola	0,66	0,17	0,10	0,05	0,68	0,17	0,10	0,05	1				1
Antico Genovese	0,39	0,09	0,06	0,07	0,64	0,15	0,09	0,12	1				1
Kuppelrain	0,49	0,05	0,10	0,18	0,60	0,06	0,12	0,21	1				1
La Trota	0,40	0,07	0,05	0,03	0,73	0,12	0,09	0,06	1				1
Reale	0,70	0,00	0,08	0,07	0,82	0,00	0,10	0,09	1				1
Vicolo Santa Lucia de l'Hotel Carducci 76	0,60	0,11	0,09	0,15	0,63	0,12	0,10	0,15	1				1
Nicola Cavallaro	0,49	0,14	0,04	0,10	0,64	0,19	0,05	0,13	1				1
Pinocchio	0,37	0,02	0,07	0,18	0,58	0,04	0,11	0,28	1			1	1
Lilliput	0,29	0,14	0,14	0,08	0,44	0,21	0,22	0,13	1				1
Osteria del Pomiroeu	0,31	0,03	0,09	0,34	0,40	0,04	0,12	0,44	1			1	1
Il Clandestino Susci Bar	0,41	0,08	0,04	0,07	0,69	0,13	0,06	0,12	1				1
Le Busche	0,56	0,18	0,14	0,14	0,55	0,18	0,14	0,14	1				1
La Veranda de l'Hotel Columbus	0,33	0,10	0,05	0,04	0,64	0,20	0,09	0,07	1				1
Il Buco	0,74	0,16	0,08	0,15	0,65	0,14	0,07	0,13	1				1
Il Poeta Contadino	0,69	0,07	0,18	0,17	0,62	0,06	0,17	0,15	1				1
La Brisa	0,36	0,12	0,13	0,10	0,51	0,17	0,18	0,14	1				1
Valentino	0,21	0,18	0,08	0,04	0,41	0,35	0,15	0,08	1	1			2
Vintage 1997	0,50	0,11	0,12	0,14	0,58	0,13	0,14	0,16	1				1
La Ciau del Tornavento	0,46	0,06	0,12	0,25	0,52	0,06	0,14	0,28	1			1	1
Colleoni Dell'Angelo	0,48	0,01	0,07	0,17	0,65	0,01	0,10	0,24	1				1
Mariva	0,45	0,27	0,13	0,03	0,51	0,30	0,15	0,04	1	1			1
L' Oca Bianca	0,51	0,15	0,06	0,10	0,62	0,19	0,07	0,12	1				1
Il Baretto al Baglioni	0,32	0,08	0,05	0,10	0,59	0,14	0,09	0,18	1				1
Enoteca Giovanni	0,24	0,22	0,07	0,06	0,40	0,38	0,11	0,10	1	1			1
Ristorante del Cambio	0,32	0,01	0,03	0,23	0,54	0,02	0,05	0,40	1			1	1
Acqua Piazza	0,54	0,10	0,08	0,11	0,65	0,12	0,10	0,13	1				1
Antica Osteria dei Cameli	0,60	0,05	0,10	0,12	0,69	0,06	0,11	0,14	1				1
Dolada	0,46	0,06	0,04	0,08	0,72	0,09	0,06	0,12	1				1
Desinare a Santa Teresa	0,44	0,07	0,11	0,02	0,69	0,11	0,18	0,03	1				1
L' Arco Antico	0,48	0,07	0,04	0,04	0,76	0,11	0,07	0,07	1				1
Schuman	0,41	0,14	0,16	0,17	0,47	0,15	0,19	0,19	1				1
Al Castello di Trussio dell'Aquila d'Oro	0,62	0,06	0,01	0,19	0,70	0,07	0,02	0,21	1				1
La Cantinetta	0,51	0,13	0,10	0,10	0,60	0,16	0,12	0,12	1				1
Olimpia	0,43	0,29	0,10	0,08	0,48	0,32	0,11	0,09	1	1			1
Orestorante	0,42	0,19	0,14	0,09	0,51	0,22	0,16	0,11	1				1
Il Faro di Capo d'Orso	0,65	0,25	0,02	0,07	0,66	0,25	0,02	0,07	1	1			1
Delle Antiche Contrade	0,53	0,10	0,12	0,05	0,65	0,13	0,15	0,07	1				1
Miranda	0,26	0,15	0,07	0,04	0,49	0,29	0,13	0,09	1	1			1
La Fornace di Barbablù	0,49	0,02	0,07	0,10	0,72	0,03	0,10	0,14	1				1
Pierino	0,38	0,37	0,07	0,06	0,43	0,42	0,08	0,06	1	1			2
La Torre del Saracino	0,61	0,23	0,15	0,12	0,55	0,21	0,13	0,11	1				1
Don Chisciotte	0,75	0,31	0,13	0,04	0,61	0,25	0,11	0,03	1				1
Gallura	0,32	0,31	0,12	0,02	0,42	0,41	0,15	0,02	1	1			2
Giagoni	0,47	0,08	0,17	0,10	0,57	0,09	0,21	0,13	1				1
Bitone	0,26	0,17	0,13	0,16	0,36	0,24	0,18	0,22	1				1
Locanda Solarola	0,63	0,08	0,10	0,15	0,66	0,08	0,11	0,16	1				1
Piazza Duomo	0,52	0,06	0,04	0,12	0,70	0,09	0,05	0,17	1				1
Tano Passami l'Olio	0,51	0,12	0,14	0,19	0,53	0,12	0,15	0,20	1				1
La Rucola	0,71	0,09	0,03	0,09	0,77	0,10	0,03	0,09	1				1
Banfi	0,50	0,12	0,03	0,10	0,67	0,16	0,03	0,13	1				1
GuidoperEataly Casa Vicina	0,37	0,03	0,03	0,19	0,59	0,05	0,06	0,30	1			1	1
San Giorgio	0,47	0,20	0,16	0,08	0,52	0,22	0,18	0,09	1				1
La Piazzetta	0,57	0,08	0,03	0,04	0,80	0,10	0,04	0,06	1				1
La Collegiata	0,43	0,10	0,12	0,09	0,57	0,14	0,16	0,12	1				1
Vivendo del St. Regis Grand	0,52	0,07	0,05	0,11	0,70	0,09	0,07	0,14	1				1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Il Pedrocchino	0,39	0,09	0,03	0,03	0,73	0,16	0,06	0,05	1				1
Il Sambuco	0,30	0,21	0,04	0,04	0,52	0,36	0,06	0,06	1	1			1
Santini	0,51	0,11	0,09	0,10	0,63	0,14	0,11	0,12	1				1
La Meridiana	0,52	0,23	0,02	0,07	0,62	0,28	0,02	0,08	1	1			1
Il San Pietro	0,49	0,10	0,07	0,05	0,69	0,14	0,09	0,07	1				1
Bistrot	0,54	0,36	0,05	0,01	0,56	0,37	0,05	0,01	1	1			2
A Spurcacciun a de l'Hotel Mare	0,33	0,20	0,04	0,11	0,49	0,29	0,05	0,17	1	1			1
Bastianelli al Molo	0,39	0,23	0,05	0,02	0,56	0,33	0,08	0,03	1	1			1
Dolce&Gabbana Gold	0,50	0,12	0,05	0,09	0,66	0,15	0,07	0,12	1				1
Le Colline Ciociare	0,63	0,04	0,08	0,12	0,72	0,05	0,10	0,14	1				1
Il Canto de l'Hotel Certosa di Maggiano	0,43	0,03	0,00	0,04	0,86	0,06	0,00	0,08	1				1
La Conchiglia	0,56	0,29	0,08	0,05	0,57	0,29	0,08	0,06	1	1			1
Il Principe	0,41	0,10	0,04	0,10	0,63	0,15	0,06	0,16	1				1
Anna Stuben de l'Hotel Gardena	0,62	0,05	0,01	0,20	0,70	0,06	0,02	0,22	1				1
La Caravella	0,51	0,33	0,08	0,05	0,53	0,34	0,08	0,05	1	1			1
Quattro Passi	0,59	0,23	0,05	0,09	0,62	0,24	0,05	0,09	1				1
Il Gelso di San Martino	0,56	0,09	0,04	0,05	0,76	0,12	0,06	0,07	1				1
Esplanade	0,19	0,04	0,02	0,03	0,67	0,14	0,07	0,12	1				1
La Lucanda	0,45	0,03	0,03	0,09	0,75	0,05	0,06	0,15	1				1
Casa Grugno	0,42	0,25	0,18	0,05	0,47	0,28	0,20	0,05	1	1			1
La Via Romana	0,61	0,18	0,12	0,05	0,63	0,18	0,13	0,05	1				1
Il Rosmarino de l'Hotel La Meridiana	0,56	0,09	0,09	0,16	0,62	0,10	0,10	0,18	1				1
Locanda Vecchia Pavia al Mulino	0,55	0,04	0,18	0,05	0,67	0,05	0,22	0,06	1				1
Il Pagliaccio	0,47	0,00	0,06	0,07	0,79	0,00	0,10	0,11	1				1
I Sofà di via Giulia	0,50	0,12	0,06	0,03	0,70	0,16	0,09	0,05	1				1
Claudio	0,37	0,38	0,07	0,01	0,44	0,45	0,09	0,02	1	1			2
Trussardi alla Scala	0,72	0,11	0,11	0,06	0,72	0,11	0,10	0,06	1				1
Bulgari	0,44	0,07	0,11	0,08	0,62	0,10	0,16	0,12	1				1
Carletto	0,58	0,19	0,09	0,04	0,64	0,21	0,10	0,05	1				1
Antica Osteria da Cera	0,41	0,06	0,04	0,03	0,76	0,11	0,08	0,06	1				1
Al Covo	0,40	0,15	0,07	0,05	0,60	0,22	0,11	0,08	1				1
Antica Osteria del Teatro	0,48	0,10	0,09	0,16	0,58	0,12	0,11	0,19	1				1
La Posta Vecchia	0,30	0,11	0,07	0,04	0,57	0,21	0,13	0,09	1				1
Gellius	0,40	0,05	0,07	0,08	0,67	0,08	0,12	0,14	1				1
Piccolo Lago	0,53	0,05	0,03	0,07	0,78	0,07	0,04	0,11	1				1
Romano	0,22	0,29	0,07	0,04	0,35	0,47	0,12	0,07	1	1			2
Villa Crespi	0,73	0,08	0,08	0,08	0,76	0,08	0,09	0,08	1				1
Combal.zero	0,19	0,04	0,05	0,08	0,54	0,11	0,13	0,22	1				1
Flipot	0,53	0,10	0,10	0,29	0,52	0,10	0,09	0,29	1			1	1
La Casa degli Spiriti	0,40	0,10	0,09	0,25	0,48	0,12	0,10	0,30	1			1	1
Da Fiore	0,30	0,20	0,08	0,10	0,44	0,29	0,12	0,15	1	1			1
La Brughiera	0,67	0,13	0,13	0,12	0,64	0,12	0,12	0,12	1				1
Al Cristo	0,49	0,02	0,03	0,06	0,81	0,04	0,06	0,10	1				1
Lorenzo	0,48	0,25	0,03	0,00	0,63	0,33	0,05	0,00	1	1			1
Baby dell'Aldrovandi Palace	0,52	0,07	0,01	0,08	0,77	0,10	0,02	0,12	1				1
Rossini	0,57	0,11	0,08	0,05	0,71	0,13	0,10	0,07	1				1
La Frateria di Padre Eligio	0,22	0,02	0,11	0,29	0,35	0,03	0,17	0,45	1			1	4
Arnolfo	0,48	0,04	0,15	0,10	0,62	0,06	0,19	0,13	1				1
Bracali	0,62	0,09	0,07	0,13	0,68	0,09	0,08	0,14	1				1
Al Bersagliere	0,34	0,03	0,05	0,15	0,59	0,06	0,08	0,27	1			1	1
La Siriola de l'Hotel Ciasa Salares	0,57	0,05	0,13	0,18	0,61	0,06	0,14	0,19	1				1
Balzi Rossi	0,48	0,11	0,12	0,02	0,66	0,15	0,16	0,03	1				1
La Frasca	0,30	0,00	0,01	0,04	0,84	0,00	0,04	0,12	1				1
Lio Pellegrini	0,36	0,08	0,09	0,10	0,56	0,12	0,15	0,17	1				1
Capriccio	0,47	0,05	0,05	0,12	0,68	0,07	0,07	0,18	1				1
Osteria Francescana	0,33	0,00	0,03	0,08	0,75	0,00	0,06	0,19	1				1
La Madonnina del Pescatore	0,58	0,07	0,06	0,06	0,75	0,09	0,08	0,08	1				1
Rossellinis de l'Hotel Palazzo Sasso	0,37	0,09	0,07	0,07	0,61	0,15	0,13	0,11	1				1
La Tenda Rossa	0,52	0,12	0,00	0,09	0,71	0,17	0,00	0,13	1				1
Da Giovannino	0,21	0,26	0,06	0,06	0,36	0,44	0,10	0,11	1	1			1
De Pisis de l'Hotel Bauer	0,69	0,09	0,06	0,04	0,78	0,10	0,06	0,05	1				1

Etiqueta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CClu
Il Teatro de l'Hotel Four Seasons	0,74	0,19	0,10	0,13	0,64	0,16	0,08	0,11	1				1
Pierino Penati	0,52	0,09	0,07	0,11	0,66	0,12	0,09	0,13	1				1
Arquade de l'Hotel Villa del Quar	0,53	0,19	0,18	0,05	0,56	0,20	0,19	0,05	1				1
Mirabelle de l'Hotel Splendide Royal	0,60	0,31	0,10	0,10	0,54	0,28	0,09	0,09	1	1			1
Agata e Romeo	0,38	0,10	0,04	0,07	0,64	0,18	0,06	0,12	1				1
Sadler	0,54	0,08	0,07	0,09	0,69	0,10	0,09	0,12	1				1
La Veranda de l'Hotel Villa d'Este	0,48	0,13	0,07	0,07	0,63	0,18	0,10	0,10	1				1
Da Caino	0,70	0,02	0,07	0,04	0,84	0,02	0,09	0,05	1				1
St. Hubertus de l'Hotel Rosa Alpina	0,84	0,05	0,06	0,12	0,79	0,05	0,06	0,11	1				1
Symposium Quattro Stagioni	0,45	0,09	0,21	0,20	0,47	0,10	0,22	0,21	1				1
Perbellini	0,49	0,06	0,05	0,10	0,70	0,09	0,08	0,14	1				1
Onice Lounge & Restaurant di Villa la Vedetta	0,38	0,10	0,10	0,01	0,65	0,17	0,16	0,01	1				1
Don Alfonso 1890	0,48	0,14	0,08	0,02	0,67	0,19	0,11	0,03	1				1
Il Desco	0,75	0,11	0,13	0,15	0,66	0,10	0,12	0,13	1				1
Boccondivino__RI__	0,09	0,06	0,42	0,26	0,10	0,07	0,51	0,32			1	1	3
Vecchio mulino__LU__	0,19	0,03	0,20	0,39	0,23	0,03	0,25	0,48			1	1	4
Ermes__MO__	0,04	0,04	0,14	0,28	0,09	0,08	0,28	0,56			1	1	4
Paretola__MS__	0,02	0,02	0,27	0,44	0,02	0,02	0,37	0,59			1	1	4
Osteria da gianni__SP__	0,05	0,05	0,39	0,32	0,06	0,06	0,48	0,40			1	1	3
Ai molini__TN__	0,02	0,03	0,19	0,59	0,02	0,03	0,23	0,72				1	4
Ruz__TN__	0,07	0,02	0,14	0,49	0,10	0,02	0,20	0,68				1	4
Da middio__AP__	0,12	0,11	0,56	0,11	0,13	0,12	0,62	0,12			1		3
La rusticana__RG__	0,11	0,22	0,69	0,15	0,10	0,19	0,59	0,13			1		3
L'arcaden__AO__	0,09	0,05	0,25	0,59	0,09	0,05	0,26	0,60			1	1	4
Da nerbone__FI__	0,05	0,01	0,28	0,06	0,12	0,03	0,69	0,15			1		3
Trattoria di montemagno__PI__	0,14	0,06	0,45	0,29	0,14	0,06	0,48	0,31			1	1	3
La tavernetta__RC__	0,15	0,20	0,89	0,26	0,10	0,13	0,60	0,17			1		3
Antica osteria del carugio__SP__	0,14	0,08	0,32	0,11	0,22	0,12	0,49	0,17			1		3
Trattoria del gallo__SR__	0,05	0,17	0,60	0,13	0,05	0,18	0,63	0,13			1		3
La pineta__ME__	0,05	0,14	0,64	0,20	0,05	0,13	0,62	0,19			1		3
Sabatino__FI__	0,03	0,09	0,47	0,18	0,04	0,11	0,61	0,24			1		3
Al borgo__BN__	0,05	0,08	0,42	0,05	0,08	0,14	0,70	0,08			1		3
La bottegaccia__CZ__	0,09	0,09	0,84	0,18	0,08	0,08	0,70	0,15			1		3
Aldina__MO__	0,12	0,08	0,10	0,45	0,16	0,10	0,13	0,60				1	4
Osteria del sole__SO__	0,05	0,01	0,21	0,59	0,06	0,01	0,25	0,69				1	4
L'essenza dei nebrodi__ME__	0,07	0,13	0,51	0,18	0,08	0,14	0,57	0,21			1		3
Antica osteria frangiosa__BN__	0,06	0,10	0,76	0,21	0,05	0,09	0,68	0,18			1		3
Al bachero__PN__	0,06	0,08	0,25	0,31	0,08	0,11	0,36	0,45			1	1	3
La luna__GR__	0,12	0,05	0,24	0,31	0,17	0,07	0,33	0,43			1	1	4
L'acquolina__AR__	0,07	0,01	0,34	0,51	0,08	0,01	0,36	0,55			1	1	4
Il canto del maggio__AR__	0,13	0,03	0,19	0,48	0,16	0,03	0,23	0,58				1	4
Le Jardin du Russie	0,25	0,04	0,02	0,01	0,78	0,11	0,07	0,05	1				1
Villa Margherita	0,58	0,16	0,06	0,12	0,64	0,17	0,06	0,13	1				1
Il Ridotto	0,47	0,05	0,20	0,16	0,53	0,06	0,23	0,18	1				1
Trenkerstube de l'Hotel Castel	0,55	0,03	0,01	0,16	0,73	0,04	0,02	0,21	1				1
Palma	0,60	0,11	0,06	0,08	0,71	0,13	0,07	0,10	1				1
Antica Trattoria di Sacerno	0,21	0,36	0,11	0,02	0,30	0,52	0,16	0,02	1	1			2
Antonello Colonna	0,52	0,03	0,14	0,09	0,67	0,04	0,18	0,11	1				1
Confalone de l'Hotel Palumbo	0,41	0,25	0,08	0,01	0,55	0,33	0,11	0,01	1	1			1
Ma. Ri. Na.	0,39	0,16	0,03	0,07	0,60	0,25	0,04	0,11	1				1
Duomo	0,77	0,17	0,11	0,02	0,72	0,16	0,10	0,02	1				1
San Martino	0,45	0,19	0,02	0,07	0,61	0,27	0,02	0,10	1	1			1
La Stua de Michil de l'Hotel La Perla	0,52	0,07	0,06	0,12	0,67	0,09	0,08	0,15	1				1
Paolo Teverini	0,68	0,06	0,05	0,15	0,72	0,07	0,05	0,16	1				1
L' Olivo del Capri Palace	0,45	0,10	0,09	0,03	0,66	0,15	0,14	0,05	1				1
Camponeschi	0,65	0,14	0,09	0,08	0,67	0,15	0,09	0,09	1				1
Pauline Borghese del Grand Hotel Parco dei Principi	0,67	0,06	0,06	0,06	0,79	0,07	0,07	0,07	1				1
Acanto	0,55	0,00	0,08	0,14	0,71	0,00	0,10	0,19	1				1
Gianni Pedrinelli	0,29	0,20	0,01	0,04	0,53	0,38	0,02	0,07	1	1			1
Met Restaurant	0,57	0,03	0,06	0,06	0,79	0,04	0,08	0,08	1				1

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Miramonti l'Altro	0,44	0,05	0,06	0,07	0,70	0,08	0,10	0,11	1				1
Uliassi	0,54	0,12	0,04	0,08	0,69	0,15	0,06	0,10	1				1
Aroma de il Palazzetto	0,44	0,02	0,03	0,05	0,81	0,04	0,06	0,09	1				1
I Salotti de l'Hotel Villa il Patriarca	0,32	0,03	0,04	0,04	0,75	0,06	0,10	0,09	1				1
Principe Cerami de l'Hotel San Domenico	0,66	0,10	0,05	0,01	0,80	0,12	0,06	0,01	1				1
Paolo & Barbara	0,23	0,03	0,02	0,02	0,78	0,10	0,05	0,07	1				1
Il Rigoletto	0,73	0,14	0,10	0,10	0,68	0,13	0,09	0,09	1				1
George's	0,49	0,03	0,10	0,02	0,77	0,04	0,16	0,03	1				1
Armani/Nobu	0,40	0,06	0,01	0,04	0,77	0,12	0,03	0,08	1				1
Il Dito e la Luna del Grand Hotel Timeo	0,65	0,15	0,09	0,02	0,71	0,16	0,10	0,02	1				1
Il Convivio Troiani	0,67	0,03	0,12	0,03	0,79	0,03	0,14	0,04	1				1
Santa Caterina	0,51	0,29	0,09	0,05	0,54	0,31	0,10	0,06	1	1			1
Gambero Rosso	0,54	0,07	0,04	0,06	0,77	0,10	0,05	0,08	1				1
Quisi del Grand Hotel Quisisana	0,40	0,14	0,13	0,04	0,57	0,20	0,18	0,05	1				1
La Peca	0,63	0,07	0,08	0,09	0,72	0,08	0,09	0,10	1				1
Il Luogo di Aimò e Nadia	0,44	0,03	0,07	0,04	0,76	0,06	0,12	0,07	1				1
Il Sole di Rancho	0,41	0,05	0,02	0,11	0,71	0,08	0,03	0,19	1				1
L' Altro Mastai	0,52	0,04	0,08	0,08	0,72	0,05	0,11	0,11	1				1
Brunello	0,47	0,05	0,02	0,05	0,78	0,09	0,04	0,09	1				1
Il Pellicano	0,77	0,11	0,05	0,10	0,75	0,10	0,04	0,10	1				1
Villa Fiordaliso	0,49	0,10	0,05	0,09	0,67	0,14	0,07	0,13	1				1
San Domenico	0,76	0,03	0,03	0,15	0,78	0,03	0,03	0,16	1				1
Imàgo de l'Hotel Hassler	0,45	0,20	0,10	0,08	0,55	0,24	0,12	0,09	1				1
Da Vittorio	0,47	0,13	0,10	0,14	0,55	0,16	0,12	0,17	1				1
Al Sorriso	0,82	0,09	0,06	0,29	0,65	0,07	0,04	0,23	1				1
La Rosetta	0,33	0,23	0,07	0,02	0,52	0,35	0,11	0,03	1	1			1
Cracco	0,76	0,10	0,05	0,07	0,77	0,10	0,05	0,08	1				1
Le Calandre	0,58	0,15	0,06	0,02	0,71	0,18	0,08	0,03	1				1
Antica Osteria del Ponte	0,57	0,07	0,05	0,09	0,73	0,08	0,07	0,12	1				1
Ambasciata	0,37	0,02	0,09	0,19	0,55	0,03	0,13	0,29	1			1	1
Dal Pescatore	0,48	0,04	0,06	0,18	0,63	0,05	0,07	0,24	1				1
Gualtiero Marchesi	0,45	0,03	0,05	0,03	0,80	0,05	0,10	0,05	1				1
Vissani	0,43	0,01	0,04	0,01	0,88	0,02	0,08	0,02	1				1
La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri Hilton	1,00	0,07	0,07	0,07	0,83	0,06	0,06	0,05	1				1
Enoteca Pinchiorri	0,46	0,00	0,01	0,15	0,74	0,00	0,02	0,24	1				1
Da addolorata__SA_	0,06	0,11	0,58	0,14	0,07	0,12	0,66	0,15			1		3
Da carmelo__AG_	0,03	0,07	0,72	0,17	0,03	0,07	0,73	0,17			1		3
Anzalone__CL_	0,05	0,24	0,69	0,21	0,04	0,20	0,58	0,17			1		3
Mario__FI_	0,02	0,01	0,38	0,16	0,03	0,01	0,68	0,28			1	1	3
Fraschetta del mare__RM_	0,11	0,28	0,19	0,02	0,19	0,47	0,31	0,03		1	1		2
Rianata 'a vasulata__SA_	0,06	0,11	0,56	0,13	0,07	0,12	0,66	0,15			1		3
Hostaria il brigante__SA_	0,07	0,24	0,15	0,11	0,12	0,42	0,27	0,19		1	1		2
Osteria di porta al cassero__SI_	0,11	0,04	0,31	0,41	0,13	0,04	0,36	0,47			1	1	4
Da mirka e marcello__TV_	0,04	0,07	0,35	0,91	0,03	0,05	0,25	0,66			1	1	4
Ai cacciatori__UD_	0,03	0,00	0,18	0,66	0,03	0,00	0,21	0,76				1	4
Omens__AO_	0,05	0,02	0,08	0,42	0,09	0,03	0,14	0,74				1	4
Boletus__SA_	0,06	0,05	0,54	0,24	0,07	0,06	0,60	0,27			1	1	3
Al parigin__VR_	0,04	0,03	0,21	0,47	0,06	0,04	0,28	0,62			1	1	4
Maria fidone__RG_	0,06	0,15	0,71	0,20	0,05	0,13	0,63	0,18			1		3
Da laura__VR_	0,07	0,08	0,15	0,52	0,08	0,10	0,19	0,63				1	4
Zio salvatore__RC_	0,08	0,13	0,69	0,10	0,08	0,13	0,69	0,10			1		3
Taverna nicastro__RG_	0,06	0,13	0,55	0,15	0,06	0,15	0,62	0,17			1		3
All'inferno__SP_	0,05	0,10	0,42	0,25	0,06	0,12	0,52	0,30			1	1	3
Majore__RG_	0,08	0,09	0,43	0,18	0,10	0,12	0,55	0,23			1		3
Al pesce azzurro__PS_	0,11	0,49	0,10	0,09	0,14	0,62	0,13	0,12		1			2
I piceni__AP_	0,48	0,25	0,38	0,29	0,34	0,18	0,27	0,21	1		1		1
Antica trattoria cattivelli__PC_	0,09	0,14	0,08	0,75	0,08	0,13	0,08	0,71				1	4
Vecchia marina__TE_	0,15	0,40	0,12	0,14	0,18	0,50	0,15	0,17		1			2
Mangiando__FI_	0,08	0,02	0,30	0,22	0,14	0,03	0,48	0,35			1	1	3
La bottega dei portici__FI_	0,13	0,02	0,36	0,45	0,14	0,02	0,37	0,47			1	1	4
La gramola__FI_	0,05	0,04	0,24	0,23	0,09	0,07	0,42	0,41			1	1	4

Etichetta del Frammento	TI-1	TI-2	TI-3	TI-4	GrA-1	GrA-2	GrA-3	GrA-4	CFz-1	CFz-2	CFz-3	CFz-4	CCLu
Il favri__PN_	0,13	0,14	0,27	0,52	0,12	0,13	0,25	0,49			1	1	3
Grotta di santa__SI_	0,07	0,09	0,15	0,25	0,12	0,16	0,27	0,44			1	1	4
Il giardino__VR_	0,22	0,06	0,16	0,34	0,28	0,08	0,20	0,44	1			1	4
Taverna kus__VR_	0,12	0,02	0,17	0,67	0,12	0,02	0,17	0,69				1	4
Al còvolo__VR_	0,03	0,00	0,17	0,68	0,03	0,00	0,19	0,78				1	4
Dalla rosa alda__VR_	0,06	0,01	0,23	0,54	0,07	0,01	0,28	0,65			1	1	4

Tabella A22 *Piano di lavoro per la categorizzazione multipla delle email*

Espressione regolare	Campo da creare	Scrivi valore
CATSEM(PUNTO) LAG5 CATSEM(1) OR "tratteniment? LAG2 servizio" OR "staffetta generazionale"	P1	1
CATSEM(PUNTO) LAG5 CATSEM(2) OR "mobilit* LAG3 volontari?" OR "mobilit* obbligatoria"	P2	1
CATSEM(PUNTO) LAG5 CATSEM(3) OR "esonero LAG3 servizio"	P3	1
CATSEM(PUNTO) LAG5 CATSEM(4) OR "agevol* LAG2 part time" OR "facil* LAG3 part time" OR "favo* LAG3 part time" OR "incent* LAG3 part time"	P4	1
CATSEM(PUNTO) LAG5 CATSEM(5) OR "limit? LAG1 compensi"	P5	1
CATSEM(PUNTO) LAG6 CATSEM(6) OR "mansioni assimilabili"	P6	1
CATSEM(PUNTO) LAG7 CATSEM(7) OR "regol* LAG1 turn over"	P7	1
CATSEM(PUNTO) LAG8 CATSEM(8) OR "permessi sindacali"	P8	1
CATSEM(PUNTO) LAG9 CATSEM(9) OR "ruolo unico LAG3 dirig*" OR "dirig* LAG3 ruolo unico"	P9	1
CATSEM(PUNTO) LAG10 CATSEM(10) OR "fasc* LAG2 dirigen*"	P10	1
CATSEM(PUNTO) LAG11 CATSEM(11) OR "licenzia* LAG2 dirigen*"	P11	1
CATSEM(PUNTO) LAG12 CATSEM(12) OR "valuta* LAG2 risultat?" OR "retrib* LAG2 risultat?"	P12	1
CATSEM(PUNTO) LAG13 CATSEM(13) OR "segretario comunale"	P13	1
CATSEM(PUNTO) LAG14 CATSEM(14) OR "magistrati amministrativi"	P14	1
CATSEM(PUNTO) LAG15 CATSEM(15) OR "concilia* LAG1 tempi di vita" OR "concilia* LAG1 tempi LAG1 lavoro" OR "asil? LAG3 amminist*"	P15	1
CATSEM(PUNTO) LAG16 CATSEM(16) OR "riorg* LAG2 ricerca pubblica"	P16	1
CATSEM(PUNTO) LAG17 CATSEM(17) OR "servizi LAG2 supporto LAG2 amministra*"	P17	1
CATSEM(PUNTO) LAG18 CATSEM(18) OR "autorit* indipendenti"	P18	1
CATSEM(PUNTO) LAG19 CATSEM(19) OR "soppr* LAG1 Commissione LAG1 vigilanza" OR "COVIP"	P19	1
CATSEM(PUNTO) LAG20 CATSEM(20) OR "centrale LAG4 acquisti"	P20	1
CATSEM(PUNTO) LAG21 CATSEM(21) OR "pareri LAG2 ministeri"	P21	1
CATSEM(PUNTO) LAG22 CATSEM(22) OR "leggi auto applicative" OR "decreti attuativi"	P22	1
CATSEM(PUNTO) LAG23 CATSEM(23) OR "controll* LAG1 Ragioneria generale"	P23	1
CATSEM(PUNTO) LAG24 CATSEM(24) OR "sospen* LAG1 procedimento amministrativo"	P24	1
CATSEM(PUNTO) LAG25 CATSEM(25) OR "censi* LAG3 enti pubblici"	P25	1
CATSEM(PUNTO) LAG26 CATSEM(26) OR "scuol? Nazionale LAG1 Amministrazione" OR "Scuola Superiore LAG1 Amministrazione"	P26	1
CATSEM(PUNTO) LAG27 CATSEM(27) OR "ACI"	P27	1
CATSEM(PUNTO) LAG28 CATSEM(28) OR "presenza LAG1 Stato" OR "riduz* LAG1 prefettur*"	P28	1
CATSEM(PUNTO) LAG29 CATSEM(29) OR "camer? Di commercio"	P29	1
CATSEM(PUNTO) LAG30 CATSEM(30) OR "accorpa* LAG1 sovrintendenz?"	P30	1
CATSEM(PUNTO) LAG31 CATSEM(31) OR "autorit* portual?"	P31	1
CATSEM(PUNTO) LAG32 CATSEM(32) OR "codice LAG2 appalti pubblici"	P32	1
CATSEM(PUNTO) LAG33 CATSEM(33) OR "controversi? Amministrativ?"	P33	1
CATSEM(PUNTO) LAG34 CATSEM(34) OR "sospen* LAG1 process? Amministrativ?"	P34	1
CATSEM(PUNTO) LAG35 CATSEM(35) OR "Avvocatura generale"	P35	1
CATSEM(PUNTO) LAG36 CATSEM(36) OR "aziende municipalizzate"	P36	1
CATSEM(PUNTO) LAG37 CATSEM(37) OR "Pin LAG1 cittadino"	P37	1
CATSEM(PUNTO) LAG38 CATSEM(38) OR "trasparenza LAG3 risorse pubbliche"	P38	1
CATSEM(PUNTO) LAG39 CATSEM(39) OR "modulistic* LAG3 edilizia"	P39	1
CATSEM(PUNTO) LAG40 CATSEM(40) OR "fattur* elettronico"	P40	1
CATSEM(PUNTO) LAG41 CATSEM(41) OR "unifica* LAG3 banc* dat?"	P41	1
CATSEM(PUNTO) LAG42 CATSEM(42) OR "dematerial* LAG1 document? Amministrativ?"	P42	1
CATSEM(PUNTO) LAG43 CATSEM(43) OR "accelera* LAG1 riforma fiscale"	P43	1
CATSEM(PUNTO) LAG44 CATSEM(44) OR "trasparenza LAG3 sindacat?"	P44	1

Allegato 1 - Lettera del Presidente del Governo Italiano Matteo Renzi come proposta di Riforma della Pubblica Amministrazione.

Vogliamo fare sul serio.

L'Italia ha potenzialità incredibili. Se finalmente riusciamo a mettere in ordine le regole del gioco (dalla politica alla burocrazia, dal fisco alla giustizia) torniamo rapidamente fra i Paesi leader del mondo. Il tempo della globalizzazione ci lascia inquieti ma è in realtà una gigantesca opportunità per l'Italia e per il suo futuro. Non possiamo perdere questa occasione. Vogliamo fare sul serio, dobbiamo fare sul serio.

Il Governo ha scelto di dare segnali concreti. Questioni ferme da decenni si stanno finalmente dipanando. Il superamento del bicameralismo perfetto, la semplificazione del Titolo V della Costituzione e i rapporti tra Stato e Regioni, l'abolizione degli enti inutili, la previsione del ballottaggio per assicurare un vincitore certo alle elezioni, l'investimento sull'edilizia scolastica e sul dissesto idrogeologico, il nuovo piano di spesa dei fondi europei, la restituzione di 80 euro netti mensili a chi guadagna poco, la vendita delle auto blu, i primi provvedimenti per il rilancio del lavoro, la riduzione dell'IRAP per le imprese. Sono tutti tasselli di un mosaico molto chiaro: vogliamo ricostruire un'Italia più semplice e più giusta. Dove ci siano meno politici e più occupazione giovanile, meno burocratese e più trasparenza. In tutti i campi, in tutti i sensi. Fare sul serio richiede dunque un investimento straordinario sulla Pubblica Amministrazione. Diverso dal passato, nel metodo e nel merito.

Nel metodo: non si fanno le riforme della Pubblica Amministrazione insultando i lavoratori pubblici. Che nel pubblico ci siano anche i fannulloni è fatto noto. Meno nota è la presenza di tantissime persone di qualità che fino ad oggi non sono mai state coinvolte nei processi di riforma. Persone orgogliose di servire la comunità e che fanno bene il proprio lavoro. Compito di chi governa non è lamentarsi, ma cambiare le cose. Per questo noi, anziché cullarci nella facile denuncia, sfidiamo in positivo le lavoratrici e i lavoratori volenterosi. Siete protagonisti della riforma della Pubblica Amministrazione.

Nel merito: abbiamo maturato alcune idee concrete. Prima di portarle in Parlamento le offriamo per un mese alla discussione dei soggetti sociali protagonisti e di chiunque avrà suggerimenti, critiche, proposte e alternative. Abbiamo le idee e siamo pronti a intervenire. Ma non siamo arroganti e quindi ci confronteremo volentieri, dando certezza dei tempi.

Le nostre linee guida sono tre.

- Il cambiamento comincia dalle persone. Abbiamo bisogno di innovazioni strutturali: programmazione strategica dei fabbisogni; ricambio generazionale, maggiore mobilità, mercato del lavoro della dirigenza, misurazione reale dei risultati, conciliazione dei tempi di vita e di lavoro, asili nido nelle amministrazioni.
- Tagli agli sprechi e riorganizzazione dell'Amministrazione. Non possiamo più permetterci nuovi tagli orizzontali, senza avere chiari obiettivi di riorganizzazione. Ma dobbiamo cancellare i doppioni, abolendo enti che non servono più e che sono stati pensati più per dare una poltrona agli amici degli amici che per reali esigenze dei cittadini. O che sono semplicemente non più efficienti come nel passato.
- Gli Open Data come strumento di trasparenza. Semplificazione e digitalizzazione dei servizi. Possiamo utilizzare le nuove tecnologie per rendere pubblici e comprensibili i dati di spesa e di processo di tutte le amministrazioni centrali e territoriali, ma anche semplificare la vita dei cittadini: mai più code per i certificati, mai più file per pagare una multa, mai più moduli diversi per le diverse amministrazioni.

Ciascuna di queste tre linee guida richiede provvedimenti concreti.

Ne indichiamo alcuni su cui il Governo intende ascoltare la voce diretta dei protagonisti a cominciare dai dipendenti pubblici e dai loro veri datori di lavoro: i cittadini.

Il cambiamento comincia dalle persone

- 1) abrogazione dell'istituto del trattenimento in servizio, sono oltre 10.000 posti in più per giovani nella p.a., a costo zero
- 2) modifica dell'istituto della mobilità volontaria e obbligatoria
- 3) introduzione dell'esonero dal servizio

- 4) agevolazione del part-time
- 5) applicazione rigorosa delle norme sui limiti ai compensi che un singolo può percepire dalla pubblica amministrazione, compreso il cumulo con il reddito da pensione
- 6) possibilità di affidare mansioni assimilabili quale alternativa opzionale per il lavoratore in esubero
- 7) semplificazione e maggiore flessibilità delle regole sul turn over fermo restando il vincolo sulle risorse per tutte le amministrazioni
- 8) riduzione del 50% del monte ore dei permessi sindacali nel pubblico impiego
- 9) introduzione del ruolo unico della dirigenza
- 10) abolizione delle fasce per la dirigenza, carriera basata su incarichi a termine
- 11) possibilità di licenziamento per il dirigente che rimane privo di incarico, oltre un termine
- 12) valutazione dei risultati fatta seriamente e retribuzione di risultato erogata anche in funzione dell'andamento dell'economia
- 13) abolizione della figura del segretario comunale
- 14) rendere più rigoroso il sistema di incompatibilità dei magistrati amministrativi
- 15) conciliazione dei tempi di vita e di lavoro, asili nido nelle amministrazioni

Tagli agli sprechi e riorganizzazione dell'Amministrazione

- 16) riorganizzazione strategica della ricerca pubblica, aggregando gli oltre 20 enti che svolgono funzioni simili, per dare vita a centri di eccellenza
- 17) gestione associata dei servizi di supporto per le amministrazioni centrali e locali (ufficio per il personale, per la contabilità, per gli acquisti, ecc.)
- 18) riorganizzazione del sistema delle autorità indipendenti
- 19) soppressione della Commissione di vigilanza sui fondi pensione e attribuzione delle funzioni alla Banca d'Italia
- 20) centrale unica per gli acquisti per tutte le forze di polizia
- 21) abolizione del concerto e dei pareri tra ministeri, un solo rappresentante dello Stato nelle conferenze di servizi, con tempi certi
- 22) leggi auto-applicative; decreti attuativi, da emanare entro tempi certi, solo se strettamente necessari
- 23) controllo della Ragioneria generale dello Stato solo sui profili di spesa
- 24) divieto di sospendere il procedimento amministrativo e di chiedere pareri facoltativi salvo casi gravi, sanzioni per i funzionari che lo violano
- 25) censimento di tutti gli enti pubblici
- 26) una sola scuola nazionale dell'Amministrazione
- 27) accorpamento di Aci, Pra e Motorizzazione civile
- 28) riorganizzazione della presenza dello Stato sul territorio (es. ragionerie provinciali e sedi regionali Istat) e riduzione delle Prefetture a non più di 40 (nei capoluoghi di regione e nelle zone più strategiche per la criminalità organizzata)
- 29) eliminazione dell'obbligo di iscrizione alle camere di commercio
- 30) accorpamento delle sovrintendenze e gestione manageriale dei poli museali
- 31) razionalizzazione delle autorità portuali
- 32) modifica del codice degli appalti pubblici
- 33) inasprimento delle sanzioni, nelle controversie amministrative, a carico dei ricorrenti e degli avvocati per le liti temerarie
- 34) modifica alla disciplina della sospensione cautelare nel processo amministrativo, udienza di merito entro 30 giorni in caso di sospensione cautelare negli appalti pubblici, condanna automatica alle spese nel giudizio cautelare se il ricorso non è accolto
- 35) riforma delle funzioni e degli onorari dell'Avvocatura generale dello Stato
- 36) riduzione delle aziende municipalizzate

Gli Open Data come strumento di trasparenza. Semplificazione e digitalizzazione dei servizi

- 37) introduzione del Pin del cittadino: dobbiamo garantire a tutti l'accesso a qualsiasi servizio pubblico attraverso un'unica identità digitale
- 38) trasparenza nell'uso delle risorse pubbliche: il sistema Siope diventa "open data"
- 39) unificazione e standardizzazione della modulistica in materia di edilizia ed ambiente
- 40) concreta attuazione del sistema della fatturazione elettronica per tutte le amministrazioni
- 41) unificazione e interoperabilità delle banche dati (es. società partecipate)
- 42) dematerializzazione dei documenti amministrativi e loro pubblicazione in formato aperto
- 43) accelerazione della riforma fiscale e delle relative misure di semplificazione
- 44) obbligo di trasparenza da parte dei sindacati: ogni spesa online

Sarà per noi importante leggere le Vostre considerazioni, le Vostre proposte, i Vostri suggerimenti. Scriveteci all'indirizzo rivoluzione@governo.it

La consultazione sarà aperta dal 30 aprile al 30 maggio. Nei giorni successivi il Governo predisporrà le misure che saranno approvate dal Consiglio dei Ministri venerdì 13 giugno 2014. Grazie di cuore e, naturalmente, buon lavoro.

Matteo Renzi

Marianna Madia

Bibliografia

ADRIA', F., SOLER, J. & ADRIA, A., 2004. *El Bulli 1. 1983-1993*. El Bulli Books a cura di Barcelona: RBA Libros.

BALBI, S. & MISURACA, M., 2005. Pesi e metriche nell'analisi dei dati testuali. *Quaderni di Statistica*, Issue 7, pp. 55-68.

BARBERIS, C., 2010. *Mangitalia. La storia d'Italia servita in tavola*. Roma: Donzelli Editore.

BARR, A. & LEVY, P., 1984. *The Official Foodie Handbook*. New York: Timbre Books.

BECCARIA, G. L., 2009. *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*. Milano: Garzanti.

BENZECRI, J., 1973. *L'analyse de données. Vol II L'Analyse des correspondances*. Paris: Dunod.

BENZECRI, J., 1981. *Pratique de l'Analyse des Données, tome 3: Linguistique et Lexicologie*. Paris: Dunod.

BEZDEK, J. C., 1981. *Pattern Recognition with Fuzzy Objective Function Algorithms*. New York: Plenum Press.

BOLASCO, M. & BOLASCO, S., 2004. *Il gusto delle parole: il lessico della critica enogastronomica..* Roma, Relazione al Convegno "Comunicare il Gusto". Università di Roma "La Sapienza".

BOLASCO, S., 1995. Criteri di lemmatizzazione per l'individuazione di coordinate semantiche. In: S. BOLASCO & R. CIPRIANI, a cura di *Ricerca Qualitativa e Computer*. Milano: Franco Angeli, pp. 87-111.

BOLASCO, S., 1996. Il lessico del discorso programmatico di governo. In: M. VILLONE & A. ZULIANI, a cura di *L'attività dei governi della Repubblica Italiana (1948-1994)*. Bologna: Il Mulino.

BOLASCO, S., 1999. *Analisi Multidimensionale dei dati. Metodi, strategie e criteri di interpretazione*. (5° rist. 2012) a cura di Roma: Carocci.

BOLASCO, S., 2005. Statistica testuale e text mining: alcuni paradigmi applicativi. *Quaderni di Statistica*(7).

BOLASCO, S., 2010. *TaLTaC 2.10. Sviluppi, esperienze ed elementi essenziali di analisi automatica dei testi*. Milano: LED.

BOLASCO, S., 2013. *L'analisi automatica dei testi. Fare ricerca con il Text Mining*. Roma: Carocci.

BOLASCO, S., CANZONETTI, A. & CAPO, F., 2005. *Text Mining – Uno strumento strategico per imprese e istituzioni*. Roma: CISU.

BOLASCO, S. & MORRONE, A., 1998. *La construction d'un lexique fondamental de polyformes selon leur usage*. In *JADT*. Nice, Université de Nice.

BOLASCO, S. & PAVONE, P., 2010. Automatic Dictionary and Rule-Based Systems for Extracting Information from Text.. In: F. PALUMBO & C. N. LAURO, a cura di *Data Analysis and Classification. Proceedings of the 6th Conference of the Classification and Data Analysis Group of the Società Italiana di Statistica*. Berlin: Springer, pp. 189-198.

BOLASCO, S. & PAVONE, P., 2011. *A Two-Level Fuzzy Classification between Different Profiles of the Gastronomic Lexicon*. Pavia, Editoria Scientifica.

CAPATTI, A. & MONTANARI, M., 1999. *La Cucina Italiana. Storia di una cultura*. Bari: Laterza.

CHIARI, I., 2007. *Introduzione alla linguistica computazionale*. Bari: Editori Laterza.

COPPI, R., GIL, M. A. & KIERS, H. A. L., 2006. The fuzzy approach to statistical analysis. *Computational Statistics & Data Analysis*, 51(1), pp. 1-14.

DE MAURO, T., 1999-2007. *Grande Dizionario Italiano dell'Uso (GRADIT)*. Torino: Utet.

ELIA, A., 1995. Per una disambiguazione semi-automatica di sintagmi composti: i dizionari lessico-grammaticali. In: S. BOLASCO & R. CIPRIANI, a cura di *Ricerca Qualitativa e Computer*. Milano: Franco Angeli, pp. 112-141.

ELIA, A., 1996. Per filo e per segno: la struttura degli avverbi composti. In: E. D'AGOSTINO, a cura di *Sintassi e Semantica*. Napoli: ESI, pp. 167-263.

FELDMAN, R. & SANGER, J., 2007. *The Text Mining Handbook*. New York: Cambridge.

Gambero Rosso, 2014. www.gamberorosso.it. [Online].

GISMONDI, R., 2004. I luoghi e le motivazioni nelle statistiche del turismo. In: *Tredicesimo Rapporto sul Turismo Italiano*. Firenze: Mercury, pp. 213-248.

GRIGOLLI, S., MALTESE, G. & MANCINI, F., 1995. Un prototipo di lemmatizzatore automatico per la lingua italiana. In: S. BOLASCO & R. CIPRIANI, a cura di *Ricerca Qualitativa e Computer*. Milano: Franco Angeli, pp. 142-155.

GUARNASCHELLI GOTTI, M., 2007. *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*. Milano: Mondadori.

HERDAN, G., 1964. *Quantitative Linguistics*. London: Butterworths.

HJALAGER, A. & RICHARDS, G., 2002. *Tourism and Gastronomy*. London: Routledg.

HOTELLING, H., 1933. Analysis of a Complex of Statistical Variables into Principal Components. *Journal of Educational Psychology*, Issue 24, pp. 417-441.

IEZZI, D. F. & MASTRANGELO, M., 2014. The IEMA Fuzzy c-Means Algorithm for Text Clustering. In: J. D. M. V. S. F. E. Née, a cura di *JADT 2014 : Statistical Analysis of Textual Data*. Paris: Kim Gerdes.

ISNART, 2013. *Impresa Turismo*, Roma: UNIONCAMERE.

ISNART, 2013. *Indagine sul Turismo Organizzato Internazionale - Rapporto Annuale*, Roma: OSSERVATORIO NAZIONALE DEL TURISMO.

JIMENEZ BERROCAL, M., 2000. *Analisi de Datos mediante lògica fuzzy*. Sevilla, ESTILF.

LEBART L., SALEM A., 1994. *Statistique Textuelle*. Paris: Dunod.

LEBART, L. & MORINEAU, A., 1984. SPAD. In: *Analyse de Données Textuelle*. Paris: Dunod.

LEBART, L. & SALEM, A., 1988. *Analyse statistique des données textuelles*. Paris: Dunod.

LEBART, L., SALEM, A. & BERRY, L., 1998. *Exploring Textual Data*. Dordrecht-Boston-London: Kluwer Academic Publishers.

LENCI, A., MONTEMAGNI, S. & PIRRELLI, V., 2005. *Testo e Computer. Elementi di linguistica computazionale*. Roma: Carocci.

LUBELLO, S., 2001. il linguaggio gastronomico dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni. In: *le Parole della Scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare*. Galatina: Congedo Editore, pp. 229-242.

MONTANARI, M., 1989. *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*. Bari: Laterza.

MORRONE, A., 1993. *Alcuni criteri di valutazione della significatività dei segmenti ripetuti*. Paris, Anastex S. J., pp. 445-453.

NATILLI, M. & ROMANO, M. F., 2009. Wine tourism in Italy: New profiles, styles of consumption, ways of touring. *Tourism*, 57(4), pp. 463-476.

PAOLINI, D., 2000. *I luoghi del gusto: Cibo e territori come risorsa di marketing*. Milano: Baldini e Castoldi.

PAVONE, P., 2010. *Sintagmazione del testo: una scelta per disambiguare la terminologia e ridurre le variabili di un'analisi del contenuto di un corpus*. Roma, LED, pp. 131-140.

PAVONE, P., ROMANO, M. & NATILLI, M., 2012. The language of tourists in Wine and Food Blog. In: M. ROMANO & M. NATILLI, a cura di *Wine and Food Tourism*. s.l.:Edizioni ETS, pp. 267-286.

PEARSON, K., 1901. On Lines and Planes of Closest Fit to Systems of Points in Space. *Philosophical Magazine*, 2(6), pp. 559-572.

PETRINI, C., 2001. *Sloow Food. Le ragioni del gusto*. Bari: Edizioni Laterza.

PETRINI, C., 2005. *Buono Pulito e Giusto. Principi di una nuova gastronomia*. Torino: EINAUDI.

PETRINI, C., 2007. Gastronomia - VII Appendice. In: *Enciclopedia Italiana*. Roma: Treccani.

PETRINI, C., 2010. *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*. Firenze: Giunti.

RICOLFI, L., 1992. *HELGA. Nuovi principi di analisi dei gruppi*. Milano: F. Angeli.

RICOLFI, L., 1992. *HELGA. Nuovi principi di analisi dei gruppi*. Dipartimento Scienze Sociali Università di Torino a cura di Milano: Franco Angeli.

ROUGET, C., 2000. *Distribution et sémantique des constructions Nom de Nom*. Paris: Honoré Champion.

SALEM, A., 1987. *Pratique des segments répétés. Essai de statistiques textuelle*. Paris, Klincksieck.

SALTON, G., 1989. *Automatic Text Processing: the Transformation, Analysis and Retrieval of Information by Computer*. New York: Addison Wesley.

SAUSSURE, F. D., 1916. *Cours de linguistique générale*. Lausanne: Editions Payot.

SCHMID, H., 1994. *Probabilistic Part-of-Speech Tagging Using Decision Trees in Proceedings of International Conference on New Methods in Language Processing*. Manchester, s.n.

SCHMID, H., 1995. *Improvements in Part-of-Speech Tagging with an Application to German. Proceedings of the ACL SIGDAT-Workshop*. Dublin, s.n.

SINCLAIR, J., 1991. *Corpus Concordance Collocation*. Oxford: Oxford University Press.

Slow Food, 2014. www.slowfood.it. [Online].

SORCINELLI, P., 1999. *Gli italiani e il cibo*. Torino: Bruno Mondadori.

STRUDSHOLM, E., 2011. Sintagma, tipi di. In: *Enciclopedia dell'Italiano*. Roma: Treccani.

SULLIVAN, D., 2001. *Document Warehousing and Text Mining: Techniques for Improving Business Operations, Marketing and Sales*. New York: John Wiley & Sons Inc..

TETI, V., 1990. Pane e Fantasia. Il Mangiare di una volta. In: L. M. Lombardi Satriani, a cura di *Perle della Memoria*. Roma: 50 e +.

WATSON, P., MORGAN, M. & HEMMINGTON, N., 2008. Online communities and the sharing of extraordinary restaurant experiences. *Journal of Foodservice*, Issue 6, pp. 289-302.

WESTERING, J. v., 1999. Heritage and Gastronomy: The pursuits of the "New Tourists". *International Journal of Heritage Studies*, Volume 5.

YULE, G., 1944. *A Statistical Study of Vocabulary*. Cambridge: Cambridge University Press.

ZADEH, L., 1977. Fuzzy sets and their applications to pattern classification and clustering. In: V. R. J., a cura di *Classification and Clustering*. New York: Academic Press.

ZANASI, 2005. *Text Mining and its Applications to Intelligence, CRM and Knowledge Management*. Southampton: WITPress.

ZIPF, G., 1935. *The Psychology of Language. An Introduction to Dynamic Philology*. Boston: Houghton-Mifflin.